

Lasagne mit Maronen

Zutaten für: 2 Portionen

8		Gruene Lasagneblaetter
3	mittl.	Lauchstangen
1/2		Paprikaschote, rot
1/2		Paprikaschote, gruen
1/2		Paprikaschote, gelb
20		Esskastanien
150	Gramm	Weisskraut
1	Dose	Geschaelte Tomaten
1	mittl.	Zwiebel
100	ml	Schmand
4	Teel.	Parmesan; gerieben
100	Gramm	Gouda; gerieben
50	Gramm	Schweizer Kaese; gerieben
250	ml	Gemuesebruehe (Instant)
4	Teel.	Tomatenmark
2		Knoblauchzehen
		Olivenoel
		Harissa Le Flambeau
		Tabasco

Anleitung:

Karl-Heinz Fasler: Da lag noch ein halbes Weisskraut von einem griechischen Salat und so haben wir uns selbst ans Erfinden gemacht. Das nachfolgende Rezept ist eine Lasagne, die wirklich hervorragend schmeckt. Durch die Mischung von 3 verschiedenen Kaesearten ist der Geschmack schoen abgerundet. Variante: statt der Maronen kann auch 1/2 Dose Mais verwendet werden.

Lasagneblaetter einweichen. Paprikaschoten entkernen, wuerfeln. Zwiebeln schaelen, wuerfeln. Lauch putzen, fingerbreit schneiden. Weisskraut in Streifen schneiden. Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse druecken.

Maronen schaelen, in Salzwasser etwa 10 min weichkochen.

Zwiebeln mit etwas Oelivenoel glasig duensten. Gemuese und Knoblauch hinzufuegen und mit der Gemuesebruehe aufgiessen. 10 min koecheln lassen. Tomaten aus der Dose und Tomatenmark zufuegen. Mit Tabasco und Harissa wuerzen. Maronen kleinschneiden und dem Gemuese hinzufuegen, weitere 10 min koecheln lassen.

Lasagneblaetter abwechselnd mit dem Gemuese und dem Kaese in die gefettete Form geben. Mit Schmand abdecken, den restlichen geriebenen Kaese darueberstreuen. Bei 180 Grad etwa 30 Minuten ueberbacken.