

Italienische Rezepte

Lasagne mit Gemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Italien, Lasagne, Teigwaren

Teig

200 g Mehl
2 Eier
Wasser,

(2 halbe Eierschalen voll)
Salz

Gemüse

200 g roter Radicchio oder

200 g Wirsing

Sauce

2 Essl. frische Butter
2 Essl. Mehl
400 ml Fleischbrühe
2 Essl. Weißwein

Salz
Pfeffer
Muskat

50 g Parmesan, gerieben

Teig: Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, die restlichen Zutaten beigeben, alles zu einem festen Teig verarbeiten, diesen 1/2 Std. kühl stellen, auswallen, in Stücke schneiden, diese in viel Salzwasser 12 Minuten kochen. Das Wasser abgießen.

Gemüse: Die Blätter in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 8 Minuten blanchieren.

Sauce: Die Butter schmelzen, das Mehl darin anschwitzen, mit der Fleischbrühe ablöschen, Weißwein und Gewürze beigeben, 5 Minuten köcheln lassen. Eine Gratinform ausbuttern. Abwechslungsweise eine Lage Teigwarenblätter, eine Lage Gemüseblätter, eine Lage Sauce usw. einfüllen. Zuoberst Sauce. Den Käse darüber streuen, alles mit Butterflöckchen bedecken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken.