

# Italienische Rezepte

## Lasagne mit Gemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Italien, Lasagne, Teigwaren

---

### Teig

200 g Mehl	(2 halbe Eierschalen voll)
2 Eier	Salz
Wasser,	

### Gemüse

200 g roter Radicchio oder	200 g Wirsing
----------------------------	---------------

### Sauce

2 Essl. frische Butter	Salz
2 Essl. Mehl	Pfeffer
400 ml Fleischbrühe	Muskat
2 Essl. Weißwein	50 g Parmesan, gerieben

---

**Teig:** Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, die restlichen Zutaten begeben, 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 begeben, 5 Minuten köcheln lassen. Eine Gratinform ausbuttern. Abwechslungsweise eine Lage Teigwarenblätter, eine Lage Gemüseblätter, eine Lage Sauce usw. einfüllen. Zuerst Sauce. Den Käse darüber streuen, alles mit Butterflöckchen bedecken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken.