

Mangold-Lasagne

Zutaten für 4 Portionen:

1 Packung Lasagneplatten – *Tomatensauce*: 1 Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – Sonnenblumenöl – etwa 800 g Mangold – Tomatenmark – Oregano – *Béchamelsauce*: 80 g Butter oder Margarine – Mehl – Milch / Wasser – 1 Knoblauchzehe – Salz – Pfeffer – 200 g Käse

Zubereitung:

- Mangoldstiele in dünne Streifen schneiden, Blätter in etwas größere Streifen schneiden und beides getrennt voneinander waschen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Dann die Mangoldstiele in den Topf geben, kurz andünsten und mit etwas Wasser ablöschen. Nach ca. 5 Minuten Mangoldblätter zugeben und alles im geschlossenen Topf köcheln lassen
- In der Zwischenzeit Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren bis eine teigige Masse entsteht und nach und nach Milch bzw. Wasser (nach Belieben mischen) zugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und so lange Flüssigkeit zufügen bis eine sämige Konsistenz erreicht ist
- Wenn der Mangold bissfest ist, Tomatenmark und (bei Bedarf) Wasser zugeben und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und reichlich Oregano abschmecken
- Ofen auf 180° C (Umluft) vorheizen
- Käse reiben
- In einer feuerfesten Form erst etwas Mangold-Sauce verteilen und eine Schicht Lasagneplatten darüber legen. Dann abwechselnd Mangold, Béchamelsauce und Lasagneplatten schichten bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Abschluss bildet eine Lage Lasagneplatten mit Béchamelsauce
- Den Käse über dem Auflauf verteilen und etwa 20 – 30 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

