

Paprika-Mangold-Lasagne (S&K 07/2010)

Zutaten :

Für 4 Portionen

Zubereitung: 50 Min. + Garzeit: 20 Min. + Backzeit: 40 Min.

Paprikafüllung

1 Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt
3 EL Olivenöl
600 g rote Paprika, gewürfelt
1 EL brauner Zucker
400 ml Gemüsebrühe
120 g Cashewkerne
50 g eingelegte Tomaten
2 EL Tomatenmark
2 TL Thymianblättchen
Salz, Pfeffer, Chiliraschel

Mangoldfüllung

600 g Mangold
1 Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt
3 EL Olivenöl
300 ml Gemüsebrühe
2 EL Crème fraîche
1 TL weißer Balsamico
Salz, Pfeffer, Muskat

Käsesoße

600 ml Milch
100 g Butter
100 g geriebener Parmesan
70 g Mehl
Salz, Pfeffer

außerdem

1 Packung Lasagneplatten
100 g geriebener Parmesan
80 g Crème fraîche

Zubereitung :

1. Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl anschwitzen. Paprika zufügen und 5 Minuten dünsten. Mit Zucker karamellisieren. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
2. Cashewkerne im Mixer zerkleinern. Eingelegte Tomaten klein schneiden. Cashews, Tomaten und Tomatenmark unterrühren. Mit Thymian, Salz, Pfeffer und Chili kräftig abschmecken.
3. Mangoldstiele in kleine Stücke, Blätter in Streifen schneiden. Stiele, Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl 5 Minuten dünsten. Blätter und Gemüsebrühe hinzufügen. 2 Minuten kochen. Crème fraîche unterrühren. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. 500 ml Milch mit Butter erhitzen. Parmesan unterrühren. Mehl in die restliche Milch rühren. Soße damit andicken. Salzen und pfeffern.
5. Boden einer Form mit Soße bedecken. Lasagneplatten auflegen. Paprikafüllung darübergeben und mit Soße bedecken. Dann folgen Lasagneplatten und Mangoldfüllung. Weiter, bis alles aufgebraucht ist. Mit Lasagneplatten und Käsesoße enden. Parmesan und Crème fraîche darauf verteilen. Bei 170 Grad 40 Minuten backen.