

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



Zutaten :

Für 4 Portionen

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

Pro Portion: 1440 kcal, 88 g F, 48 g E, 113 g K

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, Chiliraspel

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.

[Leckerer aus Italien](#) (S&K 07/2010)

© Fotos Lars Marmann