

Lasagne mit Mangold, Ricotta und Pinienkernen

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

- > 400 g frischer Mangold
- > 1 Schalotte
- > 1 Knoblauchzehe
- > 1-2 EL Olivenöl
- > Salz/Pfeffer
- > 200 g Ricotta
- > 20 g Pinienkerne
- > 70 g frisch geriebener Parmesan
- > 1 großer EL Butter
- > 1 großer EL Mehl
- > 400 ml Milch
- > Muskat
- > Olivenöl, für die Form
- > 8-10 Lasagneplatten, ohne Vorkochen

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Den Backofen auf 200°C Umluft (180°C Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2 Mangold waschen, verlesen, harte Blattstiele abschneiden, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in heißem Öl zusammen mit den Mangoldstielen anschwitzen. Mangoldblätter zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd ziehen, entstandene Flüssigkeit abgießen und das Gemüse abkühlen lassen. Ricotta, Pinienkerne und die Hälfte vom Parmesan untermischen und abschmecken.
- 3 Für die Bechamelsauce Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einstreuen, verrühren, kurz anschwitzen und die Milch schluckweise unter Rühren angießen. 2-3 Min. dicklich köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4 Boden einer geölten Auflaufform mit Lasagneplatten auslegen etwas von der Mangoldmasse darauf geben, mit 2-3 EL Bechamelsauce beträufeln und mit Lasagneplatten bedecken. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, dabei mit der Bechamelsauce abschließen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, 35-40 Min. goldbraun backen.

