

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KÜRBIS-SPINAT-PILZ-LASAGNE MIT KRÄUTER-BÉCHAMEL

Zutaten für Lasagne:

600 g	Kürbis
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Zweige	Oregano oder wildes Oregano von Chiarello
200 g	Pilze, geputzt und grob geschnitten
100 g	Datterini Tomaten (Dattel-Tomaten), geviertelt oder halbiert
6 EL	Olivenöl
400 g	Blattspinat
80 g	Parmesan
9 Stk.	Lasagneblätter (frisch- oder ungekochte)

Zutaten für Kräuter-Béchamel:

30 g	Butter
20 g	Mehl
6 DL	Milch
1 Stück	Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Nelke
etwas	Salz, Pfeffer
200 g	Ricotta
1 Bund	Kräuter z.B. Salbei, Thymian, Oregano, Majoran, fein gehackt
1 EL	Wilder Oregano (z.B. Chiarello – erhältlich bei angelfood oder Globus)

ZUBEREITUNG:

Béchamel-Sauce - Butter in einer Pfanne zerlassen. Mehl zugeben und unter Rühren bei milder Hitze anschwitzen. Mit der Hälfte der Milch auffüllen und verrühren. Nach und nach die restliche Milch zugliessen und unter Rühren aufkochen. Zwiebel mit Lorbeer und Nelke spicken, zugeben und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Bei kleinster Hitze 10-15 Minuten kochen. Zwiebel wieder entfernen. Sauce evtl. durch ein Sieb passieren. Ricotta begeben und unter Rühren auflösen.

Lasagne – Kürbis schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem angedrückten Knoblauch und Oregano auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und unter dem vorgeheizten Backofengrill 8-10 Minuten auf der obersten Schiene bei 220° C grillen. Abkühlen lassen.

Spinat putzen und kurz blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken und ausdrücken. Spinat grob hacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze putzen und kurz in der Pfanne mit Olivenöl etwas anbraten. Tomaten vierteln, Kräuter fein hacken.

Eine Auflaufform oder kleine Weck-Gläser mit Butter oder Olivenöl ausfetten und mit Lasagneblätter auslegen. Spinat, Kürbis, Pilz, Tomaten, Béchamel und Lasagneblätter abwechselnd einschichten. Mit Béchamel abschliessen. Salbei und Parmesan darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf der mittleren Schiene ca. 30-40 Minuten backen.