

LASAGNE MIT WIRSING & MÖHREN

ZUTATEN

(FÜR 4-6 PORTIONEN)

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Stängel Thymian, abgezupft oder ½ TL Thymian, getrocknet
- 200 g Möhren
- 400 g Wirsing
- 100 g Butter
- 1 ¾ TL Salz
- 1 ½ TL Pfeffer
- 10 Prisen Muskat
- 250 g Gouda, mittelalt
- 100 g Parmesan
- 50 g Mehl
- 500 g Milch
- 100 g Wasser
- 2 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
- 12 Lasagneplatten
- 30 g Kürbiskerne



ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian in kleine Stücke schneiden.
2. Möhren ebenfalls kleinschneiden oder raspeln.
3. Wirsing in sehr feine Streifen schneiden.
4. 30 g Butter in einem großen Topf auf dem Herd zerlassen, alles bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten andünsten und mit 1¼ TL Salz, 1 TL Pfeffer und 4 Prisen Muskat würzen.
5. Gouda und Parmesan fein reiben.
6. 50 g Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und 3 Min. anschwitzen.
7. Milch, Wasser, Gewürzpaste, ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer und 6 Prisen Muskat zugeben und 15 Min. unter rühren kochen. In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform (30 x 20 x 6 cm) einfetten.
8. 100 g der Käsemischung zu der Soße geben, verrühren und würzig abschmecken.
9. 1/5 der Sauce in die Form streichen, mit 3 Lasagneplatten bedecken und ⅓ der Wirsing-Möhren-Mischung darauf verteilen. Wirsing-Möhren-Mischung mit 1/5 der Sauce bedecken und mit ¼ der Käsemischung bestreuen. Diese Schichtungen wiederholen und mit einer Lasagne-Schicht und mit einer Schicht Sauce enden. Restlichen Käse und Kürbiskerne mischen, darüber streuen und auf der untersten Schiene 50-55 Minuten (180°C) backen.