Bärlauch-Lasagne

Die Bärlauch-Lasagne ist eine außergewöhnliche Variante der klassischen Zubereitungsarten. Das Rezept ist für die vegetarische Küche geeignet, da es kein Fleisch enthält.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für die Bèchamelsauce

60 g	Butter
60 g	Mehl
1 l	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss

Für die Fülle

600 g	Bärlauch
2 Stk.	Schalotten
4 EL	Olivenöl
600 g	Fleischtomaten
300 g	Mozzarella
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Sonstiges

1 Packung	Lasagneblätter
1 EL	Butter
1 Handvoll	Parmesan

Zubereitung

1. Zu Beginn die Füllung für die **Bärlauch-Lasagne** zubereiten. Hierfür zuerst die Schalotten pellen und in kleine Würfel schneiden, anschließend den Bärlauch kalt abwaschen, gut trocknen und dann in grobe Stücke hacken. Mozzarella kurz abropfen lassen, dann in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, trocknen, Stielansätze heraustrennen und ebenso in Scheiben schneiden.

2. Nun in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schalotten solange dünsten, bis sie eine glasige Farbe erhalten. Danach den gehackten Bärlauch untermengen und für ca. 2 Minuten zusammen dünsten lassen. Je nach Geschmack pfeffern und salzen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

3. Jetzt kommt die Bechamelsauce an die Reihe. Hierfür in einem Topf Butter erhitzen, das Mehl in die geschmolzene Butter geben und anschwitzen. Kontinuierlich rühren. Nun ¼ der Milch untermengen und glatt rühren. Dann noch den Rest der Milch dazugeben und die Mischung mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce unter ständigem Rühren für ca. 5 Minuten kochen lassen, anschließend vom Herd nehmen.

4. Nun für die Lasagne eine Auflaufform ausbuttern und eine Schicht Lasagneblätter hineingeben. Zuerst die Mozzarella- und Tomatenscheiben, dann den Bärlauch und die Bechamelsauce darauf geben.

5. Die Schicht mit weiteren Lasagneblättern belegen und in dieser Reihenfolge solange verfahren, bis alle Zutaten in der Form sind. Die letzte Schicht besteht aus Bechamelsauce. Jetzt die Lasagne mit Parmesan bestreuen.

6. Die Lasagne für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen lassen. Heiß servieren.

Tipp

Je nach Geschmack kann die Bärlauch-Lasagne durch die Verwendung von Spinat auch zu einer Spinat-Lasagne abgewandelt werden.