Erdäpfellasagne

Als vegetarische Alternative zur herkömmlichen Lasagne macht dieses Rezept für die Erdäpfellasagne in jeder Hinsicht eine gute Figur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

220 g	Erdäpfel (speckige)
1 Stk.	Ei
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
1 Prise	Muskat
1 EL	Öl (zum Einfetten der Form)

Für das Gemüsesugo

30 g	Karotten
30 g	Zucchini
30 g	Sellerie
60 g	Zwiebel
1 TL	Olivenöl
20 g	Tomatenmark
20 g	Buchweizenmehl

250 g	Rinderbouillon (oder Gemüsefond)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Prise	Oregano
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Petersilie

Für die Bechamelsauce

20 g	Butter
20 g	Mehl
140 g	Magermilch
10 g	Parmesan
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Erdäpfellasagne den Backofen auf 170°C vorheizen. Die rohen Erdäpfel fein reiben und gründlich ausdrücken. Mit Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat vermengen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und darin aus der Masse dünne Erdäpfelblätter backen. Herausnehmen und warm stellen.

2. In der Zwischenzeit Karotten und Sellerie schälen und klein würfeln. Zucchini waschen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, dann Karotten, Sellerie und Zucchini dazugeben.

3. Tomatenmark unterrühren und mit Buchweizenmehl bestäuben. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Oregano, Petersilie und Basilikum waschen, trockentupfen und fein hacken. Unterrühren und alles ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.

4. Währenddessen Butter, Mehl und Milch zu einer Beéchamelsauce verrühren und erwärmen. Salzen und pfeffern, mit Muskat abschmecken. Parmesan reiben und 2/3 davon in die Sauce rühren. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen und schichtweise die Erdäpfelblätter, Gemüsemischung und Béchamelsauce abwechselnd hineinlegen.

5. Als letzte Schicht die Lasagne mit etwas Béchamelsauce übergießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Zur Erdäpfellasagne eine leichte Knoblauchsauce und frischen grünen Salat servieren.