Lasagne mit Lauch und Kohl

Als herbstliche Variante des italienischen Klassikers ist dieses Rezept ein Gedicht: Die Lasagne mit Lauch und Kohl schmeckt einfach köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: fugzu

Zutaten

650 g	Grünkohl
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Butter
1 EL	Olivenöl
5 Stk.	Lauch
10 Stk.	Lasagneblätter (aus Eiernudeln)
500 ml	Bechamelsauce
150 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Lasagne mit Lauch und Kohl den Grünkohl putzen, in feine Streifen schneiden und sorgfältig waschen. Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen lassen und den Grünkohl darin ca. 5 Minuten lang blanchieren.

2. Abgießen, sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken und dann gründlich abtropfen lassen. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Parmesan reiben.

3. Das Öl mit der Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Grünkohl hinzufügen, salzen und pfeffern. Mit Wasser ablöschen und auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Lauch darin ebenfalls kurz blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.

5. Neues Wasser im Topf erhitzen und die Lasagneblätter darin al dente kochen. Dann herausheben, salzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

6. Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin zügig verrühren. Unter ständigem Rühren mit Milch und Wasser auffüllen und so lange rühren, bis die Sauce andickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

7. Etwas von der Sauce auf ein tiefes Backblech gießen, so dass der Boden dünn bedeckt ist. Eine Schicht Lasagneblätter darauf legen, dann folgt eine Schicht Grünkohl, Porree, wieder Sauce und Parmesan.

8. Dieser Vorgang wiederholt sich, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, die oberste Schicht sollte Bechamelsauce und darüber Parmesan sein. Die Lasagne ca. 20 Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zur Lasagne mit Lauch und Kohl einen bunten gemischten Salat servieren.