

Lasagne mit Wirsing und Paprika (584 Aufrufe)



Zutaten für 4 Personen

2 EL Butter, 20 g Mehl, 250 ml Milch, 200 ml Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Blatt Lorbeer, Saft und Schale einer halben Zitrone, 1 kg Wirsing, 400 g rote Paprika, 2 Zehen Knoblauch, 3 mittelgroße Zwiebeln, 4 EL Olivenöl, 120 g frisch geriebener Pecorino, 1 großes Bund Petersilie, 9 Platten Lasagne, 3 EL Mandelstifte

Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Milch und Sahne unter kräftigem Rühren unter die Mehlschwitze rühren. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Zitronenschale würzen, ca. 3 Minuten köcheln lassen. Wirsing und Paprika putzen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin braun braten, herausnehmen. Wirsing- und Paprikascheiben portionsweise von beiden Seiten so lange anbraten, bis sie anfangen, weich zu werden. Lorbeer und Zitronenschale aus der Soße entfernen, 40 g Käse einrühren. Soße mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie spülen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Ein paar Blättchen beiseitelegen. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. 2 EL Soße in einer großen Lasagne- oder Auflaufform verstreichen. Wirsing, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Paprika, Lasagneplatten und übrige Soße im Wechsel einschichten, dabei Gemüseschichten jeweils würzen. Mit einer Schicht Soße abschließen. Lasagne im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Übrige Petersilie in feine Streifen schneiden, mit restlichem Käse und Mandeln mischen und nach ca. 30 Minuten über die Lasagne streuen. Alles goldbraun fertig backen.

Bewertung

- Durchschnittlich bewertet mit 1 von 5

- [Dieses Rezept kommentieren](#)

[Zurück](#)

`$('#tabbytabs a:first').tab('show'); // Select first tab`
