

Mangold-Lasagne mit Batavia-Salat

Für 4 Personen

Für die Lasagne:

600 g Mangold	2 Zwiebeln	2 EL Olivenöl
2 Zehen Knoblauch	50-100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer
600 g Dosentomaten	1 TL Oregano	50 g Butter
50 g Mehl	500 ml Milch	Muskatnuss

Optional:

Crème-fraîche	150 g gerieb. Emmentaler	12 Lasagneplatten
---------------	--------------------------	-------------------

Für den Batavia-Salat:

1 Kopf Batavia-Salat	1 Handvoll Rucola	100 g Kürbiskerne
1 kleine Knoblauchzehe	1 Bund Schnittlauch	4 EL weißer Balsamico
5 EL Apfelsaft	1 TL Senf	100 ml Gemüsefond
100 g saure Sahne	1 TL Honig	7 EL Olivenöl
2 EL gerieb. Parmesan	Salz, Pfeffer	

Für die Lasagne: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Auflaufform einfetten. Mangold säubern. Die Stiele von den Blättern trennen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, darin eine Zwiebel und die Mangold- Stiele unter Rühren bei starker Hitze kurz anbraten, später die Blätter hinzugeben.

Eine Zehe Knoblauch schälen, hacken und hinzugeben.

Mit etwas Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten leicht bissfest dünsten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

In einer Schüssel die Dosentomaten mit Oregano, einer Zwiebel, der zerkleinerten Zehe Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen lassen und leicht anbräunen. Mehl dazugeben und kurz unter Rühren hellgelb anrösten.

Dann langsam unter ständigem Rühren die kalte Milch hinzugießen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Profi-Tipp: Béchamelsauce mit etwas Crème Fraîche verfeinern.

Etwas Béchamelsauce auf dem Boden der Form verstreichen und mit Lasagneplatten belegen. Etwas Sauce und eine Schicht Mangold darauf verteilen. Dann abwechselnd in folgender Reihenfolge schichten.

Lasagne Platten, Tomatensauce, Mangold und Béchamelsauce. Mit Lasagneplatten enden. Abschließend mit Béchamelsauce bestreichen und mit Käse bestreuen. Die Lasagne für ca. 35-40 Min. im Ofen garen.

Für den Batavia-Salat: Batavia-Salat und Rucola waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Kürbiskerne ohne Fett in der Pfanne anrösten.

Für das Dressing den Knoblauch fein hacken und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Zusammen mit Balsamico, Apfelsaft, Senf, Gemüsefond, saurer Sahne, Honig, Öl, und Parmesan vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit dem Dressing anmachen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Als Beilage zur Lasagne servieren.

Björn Freitag am 14. Juni 2021