

Rezept

Paprika-Mangold-Lasagne



© Lars Marmann

Info

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|----------|--------------------------------|----------------|-----------------|------------------------|
| 🕒 70 Min. Gesamtzeit | 50 Min. Zubereitungszeit | 20 Min. Kochzeit | + Backzeit: 40 Minuten | 📏 mittel | 🕒 1440 kcal Kilokalorien | 48 g Eiweiß | 88 g Fett | 113 g Kohlenhydrate |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|----------|--------------------------------|----------------|-----------------|------------------------|

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|---------------------------------------|---|
| 2 Zwiebeln gewürfelt | Pfeffer |
| 4 Knoblauchzehen gehackt | Chili geraspelt |
| 6 EL Olivenöl | 600 g Mangold |
| 600 g Paprika rot, gewürfelt | 80 g Crème fraîche + 2 EL für die Mangoldfüllung |
| 1 EL Zucker braun | 1 TL Balsamico bianco |
| 700 ml Gemüsebrühe | Muskat |
| 120 g Cashewkerne | 600 ml Milch |
| 50 g Tomaten getrocknet, in Öl | 100 g Butter |
| 2 EL Tomatenmark | 200 g Parmesan gerieben |
| 2 TL Thymianblättchen | 70 g Mehl |
| Salz | 1 Packung Lasagneplatten |

Zubereitung

Paprikafüllung

- 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen in 3 EL heißem Öl anschwitzen. Paprika zufügen und 5 Minuten dünsten. Mit Zucker karamellisieren. Mit 400 ml Gemüsebrühe ablöschen.
- Cashewkerne im Mixer zerkleinern. Eingelegte Tomaten klein schneiden. Cashews, Tomaten und Tomatenmark unterrühren. Mit Thymian, Salz, Pfeffer und Chili kräftig abschmecken.

Mangoldfüllung

- Mangoldstiele in kleine Stücke, Blätter in Streifen schneiden. Stiele, Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl 5 Minuten dünsten. Blätter und Gemüsebrühe hinzufügen. 2 Minuten kochen. 2 EL Crème fraîche unterrühren. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Käsesoße

- 500 ml Milch mit Butter erhitzen. 100 g Parmesan unterrühren. Mehl in die restliche Milch rühren. Soße damit andicken. Salzen und pfeffern.
- Boden einer Form mit Soße bedecken. Lasagneplatten auflegen. Paprikafüllung darübergeben und mit Soße bedecken. Dann folgen Lasagneplatten und Mangoldfüllung. Weiter, bis alles aufgebraucht ist. Mit Lasagneplatten und Käsesoße enden. Parmesan und Crème fraîche darauf verteilen. Bei 170 Grad 40 Minuten backen.