



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Steckrüben-Lasagne

**Zutaten
für
4 - 6 Pers.**

800 g Steckrübe
3 Schalotten (ca. 60 g)
1 Stange Lauch
60 g Butter
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
30 g Mehl
500 ml kalte Milch
6 Stiele Petersilie
200 g würziger Bergkäse
Muskat
3 Tl Zitronensaft
ca. 9 Lasagne-Platten
Fett für die Form

Zubereitung

Steckrüben schälen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen und schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln.

Schalotten und Lauch in ca. 20 g heißer Butter in einem breiten Topf andünsten. Die Steckrübe dazugeben, kurz mitdünsten und mit 500 ml Wasser auffüllen. Lorbeer dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 10 Minuten garen. Das Gemüse absieben und die Brühe dabei auffangen. Das Gemüse abkühlen und die Brühe auf 250 ml einkochen lassen.

Die restlichen Butter zerlassen. Das Mehl einrühren und ca. 2 Minuten anschwitzen, nicht zu dunkel werden lassen. Zuerst die Milch und dann die Brühe unter kräftigem Rühren zugießen und eine Viertelstunde bei mittlerer Hitze kochen lassen und vom Herd nehmen. Lorbeerblatt entfernen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Den Käse grob reiben. 150 g Käse und Petersilie unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Eine ofenfeste Form ausfetten und den Boden mit Käsesauce ausstreichen. 3 Lasagne-Platten nebeneinander in die Form geben und mit der Hälfte der Steckrüben und des Lauchs belegen. Sauce daraufgeben und mit weiteren 3 Lasagne-Platten belegen. Das restliche Gemüse darauf verteilen und mit 3 Lasagne-Platten abschließen. Die restliche Sauce darauf glatt streichen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten garen.



Und hier geht es direkt zum Shop