



- Rezept der Woche -

GRÜNKOHL-LASAGNE

Zutaten für 2-3 Personen:

- 500 g Grünkohl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Walnüsse
- 30 g Butter
- 4 EL Mehl
- 200 ml Schlagsahne
- 400 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 150 g Gouda Käse, gerieben
- ca. 6 Lasagne Platten
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Muskat

Zubereitung

- Die harten Strünke des Grünkohls entfernen, die Blätter in dünne Streifen schneiden, die Strünke werden hier nicht verwendet
- Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Grünkohl darin zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Grünkohl-Streifen mit einem Schaumlöffel herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch und Grünkohl hinzufügen und 5 Min. unter Rühren braten, bis der Kohl zusammengefallen ist. Die Walnüsse fein hacken und zum Grünkohl geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Für die Béchamelsauce, Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl nach und nach dazugeben. Mit einem Schneebesen oder Gabel gründlich einarbeiten. Milch und Sahne nach und nach dazugeben und kräftigiterrühren, bis die Sauce eindickt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce unter Rühren noch ein paar Minuten köcheln lassen
- Ca. 10 Löffel Béchamelsauce mit dem Grünkohl vermengen

- Die Auflaufform (ich habe eine 26x17 cm große verwendet) mit Lasagneplatten belegen und 1 bis 2 Löffeln Sauce darauf verteilen. Etwas Grünkohlmasse hineinfüllen, dann ca. 1 EL Käse darüber geben und mit den Lasagneplatten belegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Lasagneplatten und die Grünkohl-Masse aufgebraucht sind. Dabei mit einer Lasagneplatte abschließen
- Den Rest der Béchamelsauce und des Käses darauf verteilen
- In dem auf 200°C (Ober/Unterhitze) vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten backen

Guten Appetit!