

Frisch gekocht
Freitag, 28. Oktober 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Lasagne verde

35 Minuten (ohne Stehzeit) /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g griffiges Mehl, 2 Eier, 5 Eidotter, 2 EL passierter Spinat, Olivenöl, 1 Zucchini (in 5 mm-Würfel geschnitten), 1 Karotte (in 5 mm-Würfel geschnitten), 1/2 Stück Sellerie (in 5 mm-Würfel geschnitten), 4 Jungzwiebeln, 200 g Pelati-Tomaten, 1 EL Tomatenmark, 5 gehackte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer; frisch geriebener Parmesan. Für die Béchamel 80 g Butter, 300 ml Milch, 3 EL glattes Mehl, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss.

Zubereitung

Das griffige Mehl mit den Eiern, den Eidottern sowie dem Spinat, Olivenöl und Salz zu einem Nudelteig verkneten; 20 Minuten rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und gleichmäßige Rechtecke ausschneiden.

In einem geräumigen Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Gemüswürfel (Zucchini, Karotten, Sellerie) sowie die geschnittenen Jungzwiebeln darin kurz anbraten. Knoblauch zugeben und mit dem Tomatenmark verrühren. Pelatitomaten zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

In einem Topf die Butter aufschäumen, Mehl einrühren und mit kalter Milch aufgießen. Die Béchamel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Nudelblätter in Salzwasser kochen und mit dem vorbereiteten Gemüse sowie der Béchamel schichtweise auf Tellern anrichten.

Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.