

Lasagne Rezepte

Artischockenlasagne

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

	4 Artischocken		1/4 Liter	Milch
	Saft von 1/2 Zitrone			Muskat
1 kleine	Stange Lauch, etwa 100 g			frisch gemahlener Pfeffer
1/2 Bund	Petersilie	50 g		geriebener Parmesan
30 g	Butter	12		Lasagneblätter, etwa 200 g
1/8 Liter	trockener Weißwein	1	Essl.	Olivenöl
50 ml	Gemüsebrühe			Butter für die Form
20 g	Mehl			

1. Die harten Blätter und Blattspitzen der Artischocken abschneiden. Die Blätter auseinanderdrücken und das Heu mit einem kleinen Messer entfernen. Das Herz und die weichen Blätter in dünne Scheiben schneiden und in Wasser mit etwas Zitronensaft legen.
2. Den Lauch in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie fein hacken.
3. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen und den Lauch darin leicht anbraten.
4. Die Artischocken dazugeben. Mit dem Weißwein aufgießen und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Gemüsebrühe dazugießen, das Ganze leicht salzen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen. Sobald die Artischocken gar sind, alles mit dem Mehl bestäuben und gut verrühren, damit sich keine Klumpen bilden.
5. Unter Rühren nach und nach die Milch dazugießen und alles zu einer cremigen Sauce kochen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Parmesan und die Petersilie darunter rühren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Die Lasagneblätter in reichlich Salzwasser in etwa 10 Minuten weich kochen. Etwas Olivenöl hinzufügen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Nudeln abschöpfen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und sie dann nebeneinander auf ein feuchtes Tuch legen.
7. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Zuerst eine Schicht Nudeln in die Form legen. Einige Löffel von der Sauce darüber verteilen, dann immer abwechselnd Lasagne und Sauce hinein geben. Mit der Sauce abschließen. Die Lasagne etwa 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.