

Lasagne Rezepte

Kartoffellasagne Mit Chinakohl

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Kartoffel, Gemüsegerichte

250 g	Schweinefilet	80 g	Gekochter Schinken
1	Essl. Butterschmalz	1	Teel. Butter
4	Kartoffeln		Jodsalz
1	Chinakohl		Pfeffer aus der Mühle
200 g	Blattspinat		Muskat
1	cup Sahne		

Schweinefilet in ganz dünne Scheiben schneiden (wie bei Carpaccio), in heißem Butterschmalz anbraten und beiseite stellen. Chinakohl putzen, waschen und in etwas größere Stücke zerteilen. Kartoffel schälen, in dünne Scheiben schneiden und ins Wasser legen. Der Blattspinat wird sauber - am besten mehrmals - gewaschen und kurz in etwas Wasser angedünstet. Den Spinat zum Schluss mit der Sahne vermengen und mit dem Mixstab fein pürieren, mit Jodsalz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und eine Lage von dem vorbereiteten Chinakohl kommt hinein. Darauf kommt eine Lage von den angebratenen Schweinefiletscheiben und darauf eine Lage Kartoffelscheiben. Mit der Spinatmasse wird leicht übergossen, und dasselbe wird nochmals wiederholt. Wenn nun alle Lagen in der Form sind, wird die restliche Spinatsahnemasse darüber verteilt und mit gekochten Schinkenwürfeln bestreut. Bei einer Temperatur von 180 Grad wird die Lasagne im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten gebacken.