

Lasagne Rezepte

Lasagne Mit Gegrillter Paprika

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Paprika, Pasta, Pilze, Spinat, Vegetarisch

TOMATEN-PAPRIKASAUCE

1	Essl. Olivenöl	1/4 Teel. Pfeffer
1	Zwiebel, gehackt	1/4 Teel. Chiliflocken
4	Knoblauchzehen, fein gehackt	600 g Tomatenstückchen (Tetrapack
2	Möhren, geschält und in - Würfelchen	- oder Dose)
3	Tasse/n Champignons, in Scheiben	313 ml Roter Paprika*, gegrillt
1,50	Teel. Oregano, getrocknet	- und klein gehackt
1	Teel. Thymian, getrocknet	1/4 cup Tomatenmark
1/2	Teel. Salz	2 Essl. Balsamico Bianco

PASTA UND SPINAT

12	Lasagneblätter	300 g Geputzte Spinatblätter
----	----------------	------------------------------

BECHAMEL

1/4 cup	Butter	1/4 Teel. Pfeffer
1/2 cup	Mehl	1/4 Teel. Muskat
4	Tasse/n Milch	1 cup Asiago, gerieben
1/2	Teel. Salz	1/2 cup Parmesan, gerieben

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Paprikaschoten sollten über Holzkohle schwarz gegrillt, in einer Papiertüte ausgedämpft, dann gepellt und entkernt sein.

Tomatensauce: Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch 3 min sautieren. Möhren, Pilze, Kräuter, Salz, Pfeffer, Chili hineinrühren und 8 min weiter kochen, bis die Pilze gar sind und die Flüssigkeit verschwunden ist. Tomatenstückchen, Paprika, Tomatenmark und Essig einrühren und aufkochen lassen. Hitze verringern und eine Stunde simmern lassen bis die Sauce auf ca 1, 25 Liter reduziert ist und dick vom Löffel fällt. Nudelblätter in viel gesalzenes, kochendes Wasser geben und ca. 8 min oder nach Packungsanweisung garen. Aus dem Wasser fischen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, auf Küchentüchern ausgebreitet bereit stellen. Spinat in das noch kochende Nudelwasser geben und 1 min blanchieren. Abgießen, ausdrücken und mit einem Messer grob zerhacken. Bechamel Sauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren und ca. 3 min unter Rühren erhitzen. Milch mit einem Schneebesen einrühren, dabei mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Auf kleiner/mittlerer Hitze 10 - 15 min weiterkochen lassen und dabei häufig umrühren. Die Sauce soll schön dick sein. Die Hälfte des Asiago sowie 1/3 Tasse Parmesan einrühren.

Zusammenbau: 1/4 der Tomatensauce in eine Auflaufform geben und verteilen. Mit einer Schicht Nudelblätter belegen. Nochmals Tomatensauce und Nudelblätter einlegen. 1/3 der Bechamel aufstreichen mit Nudelblättern belegen. Spinat auf die Nudelblätter verteilen, mit dem restlichen Asiago bestreuen. Nudelblätter auflegen, 1/4 der Tomatensauce aufstreichen, Nudelblätter auflegen und 1/3 der Bechamel darauf geben. Nochmals Nudeln auflegen, Tomatensauce, dann Bechamel, zuletzt mit Parmesan bestreuen. 30 min backen, 20 min abkühlen lassen.