

Rezept

Bärlauch-Tomaten-Lasagne

Ein Rezept von Bärlauch-Tomaten-Lasagne, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Bärlauch	1 große Zwiebel
3 EL Olivenöl	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	60 g Butter
60 g Mehl	350 ml Gemüsebrühe
350 ml Milch	100 g Parmesan
frisch geriebene Muskatnuss	600 g Tomaten
250 g Mozzarella	150 g Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Bärlauch waschen, trockentupfen, putzen und grob hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin kurz andünsten, gehackten Bärlauch zugeben und 1 Min. mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
2. Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Brühe und Milch unter Rühren zugeben. Sauce aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Parmesan fein reiben und in die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Tomaten waschen, putzen und dabei den Stielansatz und das Kerngehäuse entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und die Hälfte davon fein würfeln, den Rest in Scheiben schneiden.
4. Etwas Bechamelsauce in eine Auflaufform geben und mit Lasagneplatten auslegen. Mit Tomatenscheiben belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 EL gedünsteten Bärlauch darauf verteilen und mit der Hälfte der Mozzarellawürfel bestreuen. Mit Sauce bedecken. So weiterschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Zum Schluss die Lasagne mit einigen Tomaten- und den Mozzarellascheiben belegen. Lasagne bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen.