

Rezept

Grünkohl-Lasagne mit Salsicce

Ein Rezept von Grünkohl-Lasagne mit Salsicce, am 25.04.2024

Zutaten

800 g Grünkohl	Salz
250 g frische italienische Salsicce (ersatzweise nicht zu stark gewürzte rohe Bratwürste)	1 EL Olivenöl
200 g stückige Tomaten (Dose)	1 TL Fenchelsamen
250 g Mehl	schwarzer Pfeffer
1 Eigelb	2 Eier (Größe M)
Salz	1 EL Olivenöl
40 g Mehl	40 g Butter
Salz	3/4 l Milch
frisch geriebene Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
250 g Mozzarella	100 g frisch geriebener Parmesan
	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 – 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung den Grünkohl gründlich waschen und die Blätter von den Stielen abstreifen oder schneiden. Die Blätter in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen, dann hacken. Die Salsicce in kleinen Stücken aus der Haut drücken. Das Öl erhitzen und die Salsiccestücke mit den Fenchelsamen darin unter Rühren anbraten. In einer Schüssel mit dem Grünkohl und den Tomaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Nudelteig das Mehl mit den Eiern, dem Eigelb, dem Öl und 1 TL Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten. In ein Küchentuch gewickelt 30 Min. ruhen lassen.
3. Dann portionsweise mit der Nudelmaschine oder auf der bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Platten ausrollen. Teig der Backform entsprechend in Platten schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2 Min. garen. Die Nudelplatten in ein Sieb abgießen, abschrecken, abtropfen lassen und nebeneinanderlegen.
4. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl einrühren. Unter Rühren goldgelb werden lassen. Die Milch mit dem Schneebesen nach und nach unterrühren und die Sauce offen bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Parmesan reiben und etwa ein Drittel davon unter die Sauce rühren. Den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln.

5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine große eckige Form mit etwas Béchamel ausgießen. Abwechselnd Nudelplatten, Grünkohlmischung, Béchamel und Mozzarella einschichten. Mit Nudeln abschließen und diese mit der restlichen Béchamel begießen. Den übrigen Parmesan gleichmäßig aufstreuen. Die Butter in kleinen Würfeln darauf verteilen und die Lasagne im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Ca. 10 Min. ruhen lassen, dann portionieren und servieren.