

Rezept

Kartoffel-Lasagne

Ein Rezept von Kartoffel-Lasagne, am 05.12.2023

Zutaten

500 g Radicchio	Salz
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
1 EL Mehl	1/2 l ½ l Milch
150 g Gorgonzola	Pfeffer
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	50 g frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio waschen, vierteln, vom Strunk befreien und in 1-2 cm breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Min. garen, in einem Sieb abschrecken und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen, fein hacken, mit dem Radicchio mischen.
2. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, das Mehl darin anschwitzen. Milch mit einem Schneebesen gut unterrühren, die Sauce offen bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Gorgonzola würfeln und in der Sauce schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und der Länge nach in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form lagenweise mit Kartoffeln, Radicchio und Sauce füllen, dabei die Kartoffeln jeweils ein bisschen salzen und pfeffern. Den Parmesan daraufstreuen, die übrige Butter würfeln und darauflegen. Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 50 Min. backen, bis die Kartoffeln weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.