Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Linsen-Mangold-Lasagne

Ein Rezept von Linsen-Mangold-Lasagne, am 18.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **120 g** | Le-Puy-Linsen (ersatzweise Belugalinsen) |
| **600 g** | Mangold |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **200 ml** | Weißwein (nach Belieben) |
| **1/2 TL** | getrockneter Oregano |
| | Chilipulver |
| **1/2 TL** | gekörnte Gemüsebrühe |
| **2 EL** | Butter |
| **400 ml** | Milch |
| **150 g** | frisch geriebener Allgäuer Emmentaler |
| | Butter für die Form |
| | Salz |
| **2** | kleine Zwiebeln |
| **4 EL** | Olivenöl |
| **2 Dosen** | stückige Tomaten (à 400 g Füllgewicht) |
| | Pfeffer |
| | Zucker |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| **2 EL** | Mehl |
| **200 ml** | Gemüsebrühe |
| **12** | Lasagneblätter (ohne Vorkochen) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Linsen in einem Sieb abbrausen und in einem Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt in 25-30 Min. bissfest garen, gegen Garzeitende salzen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen den Mangold waschen und putzen, Stiele und Blätter getrennt in ca. 5 mm breite Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und getrennt fein würfeln.

2. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, darin Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs goldgelb andünsten. Nach Wunsch mit 1 Schuss Wein ablöschen, dann Tomaten und Oregano dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und offen bei kleiner Hitze in ca. 20 Min. leicht sämig einkochen lassen, zum Schluss mit 1-2 Prisen Zucker abschmecken.

3. In einer Pfanne 1 ½-2 EL Öl erhitzen, darin die Mangoldstiele unter Rühren bei großer Hitze 3 Min. braten. Übrigen Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten, dann mit 1 Schuss Wein (nach Belieben) und 4-5 EL Wasser ablöschen, die gekörnte Brühe unterrühren und die Mangoldstiele zugedeckt bei mittlerer Hitze in 3-5 Min. leicht bissfest dünsten. Mangoldblätter dazugeben und bei großer Hitze unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Linsen unter die Tomatensauce mischen.

4. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüberstäuben und unter Rühren mit dem Schneebesen anschwitzen. Nach Belieben mit dem restlichen Wein und der Hälfte der Milch ablöschen. Dann nach und nach unter kräftigem Rühren die restliche Milch und die Brühe dazugießen und die Sauce offen bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen. Ein Drittel des Käses dazugeben und unter Rühren schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine hohe Auflaufform mit Butter einfetten. Wenig Béchamelsauce auf dem Boden der Form verstreichen und mit 3 Lasagneblättern belegen. Diese mit etwas Béchamelsauce bestreichen, darauf ein Drittel der Linsen-Mangold-Masse verteilen. Wiederum mit 3 Lasagneblättern belegen und so fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Lage Lasagneblätter mit der restlichen Béchamelsauce begießen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Die Lasagne im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. garen. Dann die Hitze auf 220° erhöhen, den Auflauf in die Mitte setzen und weitere 15 Min. garen, damit der Käse schön bräunt. Die fertige Lasagne vor dem Anschneiden noch 5-10 Min. ruhen lassen.