

Rezept

Mangold-Curry-Lasagne

Ein Rezept von Mangold-Curry-Lasagne, am 30.03.2023

Zutaten

Für das Mangoldgemüse:

1 kg Mangold	2 Zwiebeln
2 - 3 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
30 g Butter	400 g stückige Tomaten (Dose)
2 TL vegetarische rote Thai-Currypaste	

Für die Currysauce:

50 g Butter	40 g Weizenmehl
500 ml Vollmilch	200 g Sahne
2 - 3 TL vegetarische rote Thai-Currypaste	

Außerdem:

Salz	schwarzer Pfeffer
ofenfeste Form (ca. 25 × 30 cm)	Fett für die Form
ca. 275 g Lasagneblätter (ohne Kochen)	40 g Cashewkerne
30 g Parmesan (am Stück)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Für das Mangoldgemüse den Mangold putzen. Die Stiele von den Blättern schneiden, alles gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Stiele in 2 cm breite und die Blätter in 5 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer fein würfeln. Die Butter in einem weiten Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin kurz andünsten. Die Mangoldstiele dazugeben und 2 Min. bei mittlerer Hitze mitdünsten. Mangoldblätter, Tomatenstückchen und Currypaste unterrühren und alles 5 Min. offen garen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Currysauce die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Dann das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und kurz anschwitzen. Unter Rühren die Milch und die Sahne dazugießen, die Currypaste unterrühren und alles einmal aufkochen. Die Sauce bei kleiner Hitze 10 Min. offen köcheln lassen und mit Salz abschmecken.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Zuerst etwas Currysauce hineingeben, dann die Form mit einem Drittel der Lasagneblätter auslegen. Ein Drittel des Mangoldgemüses hineingeben und mit etwas Sauce begießen. So fortfahren, bis drei Lagen erreicht sind. Mit einer Schicht Currysauce abschließen.

4. Die Cashewkerne in der Hand etwas kleiner brechen und auf der Oberfläche verteilen. Den Parmesan reiben und darüberstreuen. Die Lasagne im Ofen (unteres Drittel) in 30-35 Min. goldbraun backen.