

Rezept

Teller-Lasagne mit Mangoldgemüse

Ein Rezept von Teller-Lasagne mit Mangoldgemüse, am 28.06.2026

Zutaten

350 g Mangold	1 Zwiebel
1 EL Öl	1 EL Mehl
1/8 l Gemüsebrühe	60 g Schmand
Salz	Pfeffer
8 Lasagneblätter	2 EL Semmelbrösel
1 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Mangold waschen, Stiele herausschneiden, Blätter in Streifen, Stiele in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, hacken und in Öl anbraten. Helle Mangoldstiele 2 Min. mitbraten. Das Mehl einrühren und anschwitzen, Brühe angießen. 5 Min. köcheln lassen. Grüne Mangoldblätter und Schmand einrühren, salzen und pfeffern und weitere 5 Min. köcheln lassen.
2. Die Lasagneblätter in reichlich kochendem Salzwasser in 8-10 Min. gar kochen, zwischendurch umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Die Brösel in Butter rösten. Je 2 Nudelblätter auf einen Teller geben, Mangold und dann wieder je 2 Nudelblätter aufeinander schichten. Butterbrösel aufstreuen und servieren.