



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Steckrüben-Lasagne

für 4 Portionen

Zutaten

- 800g Steckrübe
- 3 Schalotten (ca. 60 g)
- 1 Stange Lauch
- 60g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- 30g Mehl
- 500ml Milch
- 6 Stiele Petersilie
- 200g Scamorza (geräuchert)
- Muskat
- 3 TL Zitronensaft
- 9 Lasagne-Blätter

Zubereitung

Die Steckrübe schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln. Lauch putzen und die weißen und hellgrünen Teile schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten und Lauch in 20 g heißer Butter in einem breiten Topf andünsten. Die Steckrübe dazugeben und mit 500 ml Wasser auffüllen. Lorbeer dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 10 Minuten garen. Lauch und Steckrübe mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abkühlen lassen. Fond auf 250 ml einkochen. Die restliche Butter zerlassen. Das Mehl einrühren und 2 Minuten anschwitzen. Milch und Steckrübenfond unter kräftigem Rühren zugießen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Lorbeerblatt entfernen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Scamorza grob reiben. 150 g Scamorza und Petersilie unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Eine ofenfeste Form (ca. 20 x 30 cm) ausfetten und den Boden mit Käsesauce ausstreichen. 3 Lasagne-Platten nebeneinander in die Form geben und mit der Hälfte der Steckrüben und des Lauchs belegen. Sauce daraufgeben und mit weiteren 3 Lasagne-Platten belegen. Das restliche Gemüse darauf verteilen und mit 3 Lasagne-Platten abschließen. Die restliche Sauce darauf glatt streichen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten garen.