

Rezept der Woche: Steckrüben Lauch-Lasagne

Zutaten:

- 750g Steckrüben
- 1 EL Sonnenblumenöl
- ¼ l Gemüsebrühe
- 250g Lauch
- 350g Kassler (im Stück, ausgelöst)
- Pfeffer
- Salz
- 11 Lasagneblätter
- 7 Lorbeerblätter
- Fett (für die Form)

Für die Béchamel-Soße:

- 70g Butter
- 55g Mehl
- 400g Schlagsahne
- 600ml Milch
- 250g Gouda (würzig)
- Muskat
- 2 ½ TL Senf (körnig)
- Brauner Zucker

1. Die Steckrübe schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und die Steckrübenwürfel darin andünsten.
2. Die Brühe dazu gießen und die Würfel etwa 5 min. garkochen.
3. Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Etwa 2 min. vor Ende der Garzeit den Lauch zu der Steckrübe in den Topf geben und zu Ende kochen lassen.
4. Steckrübe und Lauch in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
5. Kassler in kleine Würfel schneiden und mit der Steckrübe und dem Lauch mischen. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.
6. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin unter Rühren andünsten.
7. Sahne und Milch unter Rühren dazu gießen und bei kleiner Hitze etwa 20 min. kochen lassen. Die Soße dabei gelegentlich umrühren.
8. Den Käse fein reiben, die Hälfte davon in die Soße rühren und darin schmelzen lassen.
9. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senf und evtl. etwas braunem Zucker würzig abschmecken. Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze), 160°C (Umluft) vorheizen.
10. Etwas Senf-Käse-Soße in einer gefetteten, rechteckigen Auflaufform verstreichen und mit Lasagneblättern auslegen. Etwa die Hälfte der Steckrüben-Lauch-Mischung darauf verteilen und mit etwas Soße bestreichen.
11. Mit einer Schicht Lasagneblätter belegen und die restliche Steckrübenmischung darauf geben. Wiederum mit etwas Soße bestreichen und die restlichen Lasagneblätter darauf legen.
12. Mit der restlichen Soße bestreichen. Die Lorbeerblätter abspülen und auf die Lasagne legen. Den restlichen geriebenen Käse darüberstreuen und im Ofen etwa 25 min. goldbraun überbacken.

Wir wünschen guten Appetit!

