

Mangoldlasagne

Zutaten:

- 1 Bund Mangold (ca. 300 g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Geräuchertes Paprikapulver
- 300 ml Sahne
- 200 g Feta
- 200 g Creme Fraîche
- Lasagneplatten
- 2 große oder 6 kleine Tomaten
- 130 g geriebener Parmesan
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Basilikum

Zubereitung:

Mangold waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch achälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Den Mangold dazugeben und so lange erhitzen bis er einfällt. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver würzen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und die Kräuter vom Stiel entfernen und klein hacken.

Feta mit den Fingern zerbröseln und mit der Sahne unter den Mangold mischen.

Im Wechsel Lasagneplatten und Mangoldmasse in eine Auflaufform schichten.

Mit einer Lasagneschicht abschließen. Creme fraîche, Tomaten und Kräuter darauf verteilen. Mit Parmesan bestreuen und im heißen Ofen ca. 25 min. backen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de