



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Mangold-Hackfleisch-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:	
	Für die Sauce:
2 kleine Stauden Mangold	80 g Butter, 80 g Mehl
2 Zwiebeln, Olivenöl	0,4 L Gemüsebrühe
500 g Rinderhackfleisch	0,4 L Milch
Salz, Pfeffer, Zimt	12 Lasagneblätter

Zubereitung:

Waschen sie den Mangold und blanchieren die Blätter in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten. Erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten das Rinderhackfleisch solange bis es krümelig ist. Geben Sie Zwiebelwürfel dazu und braten die mit dem Hackfleisch zusammen, bis sie glasig sind. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Zimt.

Für die Bechamelsauce erhitzen Sie Butter in einem Topf, rühren Mehl ein und lassen dieses kurz anschwitzen. Brühe und Milch zugießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klümpchen in der Sauce? Einfach den Pürierstab reinhalten.

Wir machen die Lasagne fertig: Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, mit Lasagneblättern auslegen, eine Lage Hackfleisch drauf geben, dann Mangoldblätter, etwas Sauce, wieder Lasagneblätter usw. Mit Lasagneblättern abschließen, die restliche Sauce drüber gießen, mit Käse bestreuen und im Ofen bei 180° - 40 Minuten backen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer