

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Saisongericht: Rotkohl-Apfel-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:	100 g Parmesan
500 g Rotkohl	1 EL Mehl, 1 EL Butter
2 Äpfel	200 ml Milch
5 Schalotten	200 ml Sahne
2 Knoblauchzehen	200 g Blauschimmelkäse
1 Bund Majoran	Geriebene Zitronenschale
Olivenöl, Salz, Pfeffer	14 Lasagne-Blätter

Zubereitung:

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne und dünsten Sie Schalottenwürfel und etwas Knoblauch darin an.

Schneiden Sie Rotkohl in Streifen und dünsten Sie sie in der Pfanne mit an.

Geben zum Schluss den kleingeschnittenen Apfel dazu.

Den Rotkohl in einer Schüssel kurz abkühlen lassen, gehackten Majoran dazugeben und eine ordentliche Portion frisch geriebenen Parmesan.

Vermischen Sie alles schön und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Dann ist die Rotkohl-Apfelmasse fertig.

Jetzt machen Sie eine schnelle Blauschimmelkäsecreme. Dafür geben Sie Mehl und Butter in die Pfanne, bereiten eine Mehlschwitze zu, löschen mit Milch und Sahne ab. Die Béchamel muss kurz köcheln, bis sie sämig ist. Sie verfeinern und würzen sie mit Blauschimmelkäse, geriebener Zitronenschale, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.

Rotkohl, Lasagne-Blätter und Blauschimmelkäsecreme in eine Auflaufform schichten, mit der Creme abschließen und mit Parmesan bestreuen.

Backen Sie die Rotkohl-Apfel-Lasagne bei 180° so ca. 30 Minuten.