



## Lasagne mit Krautstiel, Zwiebel und Champignons

Das grüne Blattwerk vom Krautstiel habe ich für die Laubfrösche verwendet. Da bleiben viele Kiele übrig. Klein gewürfelt und in Passata di Pomodoro geschmort geben sie eine gute Füllung für eine vegetarische Lasagne. Dazu gebratene Champignons und reichlich Zwiebel. Alles mit reichlich Sauce Mornay (Béchamel mit Käse) und mit Teigplatten in eine Gratinform eingeschichtet, gibt das eine unkonventionelle, aber gute Lasagne. Es ist zwar ein einfaches Rezept, doch muss zuerst die Sauce Mornay zubereitet werden, die Krautstiele müssen geschmort werden und die angebratenen Champignons müssen zusammen mit den Zwiebeln gedünstet werden. Also ist etwas Küchenarbeit gefragt.

Lasagneblätter kann man fertig kaufen, diese müssen meist nicht vorgekocht werden.

### Zutaten (3 Portionen)

250g	Krautstiele (ohne Blattgrün)
100g	Champignons
120g	Zwiebel
1dl	Weisswein
1Tl	Bouillon-Extrakt
2dl	Passata di Pomodoro
1Tl	Herbes de provence
1-2	Prisen Zucker
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl
6-7	Lasagneplatten
	Tafelbutter

### Sauce Mornay:

30g	Tafelbutter
30g	Mehl
3dl	Milch

1Stk Zitronenschale (ca. 3cm)  
2-3 Lorbeerblätter  
1/2Tl Salz  
Muskatnuss und schwarzer Pfeffer  
50g Greyerzer gerieben

## Zubereitung

Zuerst die Sauce Mornay zubereiten, sie kann kurz vor Gebrauch nochmals aufgewärmt werden:

Butter schmelzen lassen, das Mehl zugeben und verrühren bis ein homogener Brei entsteht. Milch zuerst in kleinen Schlucken zugießen und mit dem Schwingbesen gut verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Restliche Milch unter Rühren zugießen. Zitronenschale und Lorbeerblätter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 10 Minuten köcheln lassen und ab und zu aufrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Zitronenschale und Lorbeerblätter herausfischen, Käse einrühren und die Mornay von der Herdplatte ziehen.

Krautstiele zu kleinen Würfeln schneiden. Champignons zu Scheiben schneiden, grosse Exemplare vorab halbieren. Zwiebel vierteln und zu kurzen Streifen schneiden.

Krautstiele in Rapsöl ca. 10 Minuten dünsten. Passata zugeben und mit Salz, Pfeffer und Herbes de provençe würzen und 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Champignons in Rapsöl heiss anbraten bis sie etwas Farbe angenommen haben. Temperatur reduzieren, Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Weisswein zugießen und das Bouillon-Extrakt einrühren. Einkochen lassen, bis der Wein fast ganz verdampft ist.

Eine Gratinform leicht erwärmen und grosszügig mit Tafelbutter einpinseln. Boden mit Lasagneplatten auslegen und mit der Hälfte der Krautstielsauce belegen. Mit wenig Sauce Mornay bestreichen und eine zweite Lage Lasagneblätter darauf legen. Die Champignons mit den Zwiebeln darauf verteilen und wenig Sauce Mornay bestreichen. Die nächste Lage Teigplatten darauf legen, mit dem Rest der Krautstielsauce belegen und mit wenig Sauce Mornay bestreichen. Die letzte Lage Teigplatten auflegen und mit dem Rest der Sauce Mornay bestreichen, mit wenig Reibkäse bestreuen und mit ein paar Butterflocken belegen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten überbacken. Vor dem Anschneiden 5 Minuten auskühlen lassen.











