



Mangold Lasagne

Der kleine Genuss im Alltag

Zubereitung

1. Für die Béchamelsoße 100 g Butter in einem Topf zerlassen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen.
2. Nach und nach die Milch einrühren, NATURATA Gemüsebrühe hinzufügen, aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Parmesan einrühren und die Sauce mit Muskatnuss und NATURATA Atlantik Meersalz abschmecken.
3. Schalotte und Knoblauch fein würfeln. 50 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Den gewaschenen grob zerkleinerten Mangold hinzufügen und bei geschlossenem Deckel für ca. 3 Minuten dünsten, bis der Mangold zusammengefallen ist.
4. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Auflaufform mit Butter gründlich einfetten.
5. Nun abwechselnd in Schichten Béchamelsoße, NATURATA Lasagneplatten, Mangold und Mozzarella hineingeben. Mit der Béchamelsoße abschließen und die NATURATA Melasse Hefeflocken darüber streuen.
6. Die Mangold Lasagne bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene im Ofen für ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 1 EL Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
Atlantik Meersalz, fein
- 250 g Lasagne, Dinkel hell
- 4 EL Melasse Hefeflocken, 100 % Bio-Hefe

Weitere Zutaten

- 100 g Butter
- 4 EL Mehl
- 1 L Milch
- 50 g Parmesan
- 1 Priesse Muskatnuss, gerieben
- 1 Stück Schalotte
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 500 g Mangold
- 200 g Mozzarella
- 50 g Butter (zum Einfetten der Form)