



 55 Minuten

 Mittel

VEGETARISCHE GRÜNKOHL LASAGNE MIT WALNÜSSEN UND KNUSPRIGER KÄSEKRUSTE

Vegetarische Lasagne mal anders: Mit Grünkohl, Walnüssen und Salbeiblättern. Zaubere dir in nur wenigen Schritten eine selbstgemachte, leckere Grünkohl Lasagne.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Den Grünkohl waschen, die harten Strünke entfernen und den Rest in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.

SCHRITT 2

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Den Grünkohl hinzufügen und 3-5 Min. unter Rühren braten, bis der Kohl zusammengefallen ist. Die Walnüsse fein hacken und zum Grünkohl geben.

SCHRITT 3

Für die Lasagne Bechamel Soße, die übrige Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Bei niedriger Temperatur Schlagsahne und Milch hinzufügen und mit dem Schneebesen einrühren. Die Sauce unter Rühren weiter köcheln bis sie ange dickt ist. 2/3 des Käses hinzufügen und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Grünkohl vermengen.

SCHRITT 4

1/3 der Grünkohl-Masse in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben und 3 Lasagne Platten darauf verteilen. Die Lasagne schichten und mit dem übrigen Grünkohl abschließen.

SCHRITT 5



 **Zutaten**

6 Portionen

200 g Grünkohl, geputzt (oder Wirsing Kohl)

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

50 g Butter

75 g Walnüsse

2 EL Mehl (Type 405)

500 ml MILRAM Schlagsahne

350 ml Milch

Salz, Pfeffer

150 g Reibekäse

6 Lasagne Platten

4 Salbeiblätter

Mit Käse bestreuen und die Salbei Blättchen darauf geben. Die vegetarische Lasagne im Ofen (Mitte) 30-35 Min. goldbraun backen. Fertig ist die leckere Grünkohl Lasagne.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2237/534

Fett (g): 44

Kohlenhydrate (g): 16

Eiweiß (g): 15