

Krautstiel-Rüebli-Lasagne



Zubereitung

Für 4–5 Personen

- 1 Reichlich Salzwasser aufkochen.
- 2 Die Blätter sorgfältig von den Krautstielstängeln schneiden. Ins kochende Salzwasser geben und etwa 2 Minuten vorgaren. Sorgfältig herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Blätter der Länge nach halbieren.
- 3 Die Krautstielstängel der Länge nach in dünne Streifen und diese in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Rüebli schälen und in gleich grosse Stücke wie die Krautstiele schneiden.
- 4 In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Krautstiele und Rüebli darin andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Bouillon dazugiessen und das Gemüse 8–10 Minuten weich dünsten. Dann die Garflüssigkeit in einen Massbecher abgiessen.
- 5 Die Garflüssigkeit mit Milch auf 5 dl auffüllen.
- 6 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Das Mehl darin andünsten. Die Milchmischung unter Rühren langsam dazugiessen. Den Rahm beifügen und die Sauce 5 Minuten kochen lassen. Dann den Käse beifügen, unter Rühren schmelzen lassen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und

Zutaten

Gemüse

- 800 g Krautstiele, mit Blättern
- 500 g Rüebli
- 1 Esslöffel Butter
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon

Sauce

- 3 dl Milch
- 25 g Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 dl Rahm
- 80 g Sbrinz, gerieben, ersatzweise Parmesan
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Muskatnuss, gerieben

Zum Überbacken

- 25 g Butter
- 50 g Paniermehl

.....
Muskat abschmecken.

7 Eine mittlere Gratinform ausbuttern. Lagenweise Gemüse, Sauce und Krautstielblätter einschichten, dabei mit Sauce und einigen Gemüsestreifen abschliessen.

8 In einer Pfanne die Butter schmelzen. Das Paniermehl hineingeben, mischen, dann über den Gratin verteilen.

9 Die Krautstiel-Rüebli-Lasagne im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten überbacken.

Wünscht man eine Beilage, passen kleine, in Butter gebratene Schalenkartoffeln.