

Gemüse bringt's

Die Gemüsekiste im Abonnement

Grünkohl - Lasagne

Zutaten: 1 kg Grünkohl, 2 Zwiebeln, 2 Dosen gewürfelte Tomaten, Butter, 1/8 l Gemüsebrühe, Olivenöl, geriebenen Käse, Lasagne-platten, Sojasauce, Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Den Grünkohl von seinen dicken Stielen befreien und im kochendem Salzwasser blanchieren. Abschrecken, ausdrücken und grob hacken. 2 EL Butter zerlassen und 1 gewürfelte Zwiebel darin anbraten. Den Grünkohl hinzufügen und 3 min. andünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen. Köchelnd ca. 30 min. garen und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Muskat abschmecken. Währenddessen 1 weitere gewürfelte Zwiebel und 1 gewürfelte Knobizehe in 2 EL Olivenöl anbraten. Darauf 1 EL Mehl anschwitzen und mit den Dosentomaten ablöschen. Oregano und Basilikum dazugeben, 5 min. köcheln lassen und mit Salz u Pfeffer abschmecken. In eine Auflaufform Grünkohl, Tomatensauce, Käse und Lasagneplatten abwechselnd schichten und bei 175 Grad etwa 45 min. backen. Wer mag, kocht noch eine Bechamelsoße dazu und schichtet diese mit.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Fr. 9 - 13 Uhr)