



Blumenkohl-Tomaten Lasagne

Zutaten für 4 Personen

Eine Gratinform von 28x21 cm und Alufolie zum Bedecken

Füllung:

- > 1-2 Knoblauchzehen
- > 1 Peperoni
- > 1 Stück Butter
- > 1 kg passierte Tomaten
- > 2 TL Zucker
- > 400 g Blumenkohl
- > 2 EL Basilikum, fein geschnitten
- > Salz, Pfeffer
- > 150 g Cherrytomaten, halbiert oder geviertelt

Sauce:

- > 1 Würfel Gemüseboullion
- > 2 EL Butter
- > 1 ½ EL Mehl
- > 5 dl Milch
- > 1 dl Halbrahm
- > 50 g Parmesan, gerieben
- > Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Weiteres:

- > 250 g Lasagneblätter
- > 200 g Cherrytomaten, halbiert
- > 4 EL Mozzarella, gewürfelt
- > 3-4 EL Parmesan, gerieben



Unser Tipp

Beim Schichten mit Sauce beginnen und abschliessen.

Zubereitung

Zubereiten: 50 Minuten

Backzeit: 1 Stunde

Füllung:

gepressten Knoblauch und gewürfelte Peperoni in Butter andämpfen. Passierte Tomaten und Zucker beifügen, 20-25 Minuten köcheln lassen. Blumenkohl zerstückeln und in den letzten 8-10 Minuten mitgaren. Basilikum beifügen und würzen.

Sauce:

Butter schmelzen. Mehl beifügen und andünsten. Pfanne von der Platte nehmen, Milch schluckweise dazugeben und rühren bis sich das Mehl gelöst hat. Unter ständigem Rühren aufkochen. Bouillon und Rahm zugeben, 3 Minuten köcheln. Parmesan daruntermischen und würzen.

Gratinform mit Butter einreiben und nacheinander Sauce, Lasagneblätter, Füllung und die 200 g Cherrytomaten in die Form füllen. Restliche Tomaten und Mozzarella darauf verteilen, Parmesan darüberstreuen und zum Schluss mit einer Alufolie abdecken.

Nun im Ofen 20 Minuten bei 180°C garen lassen und anschliessend die Ofenhitze auf 220°C erhöhen und die Folie entfernen. Noch weitere 20-25 Minuten im Ofen lassen. Fertig.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM201210_80/tomaten-blumenkohllasagne/

