

Gemüse-Lasagne mit Brokkoli und Mozzarella

 happy-mahlzeit.com/2020/02/05/gemüse-lasagne-mit-brokkoli-und-mozzarella/

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Lasagneblätter ohne Vorkochen
- 1 kg Brokkoli
- 400 g Büffelmozzarella
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Sardellenfilets in Öl eingelegt
- 40 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
- 1 rote Chilischote
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Kapern
- ca. 300 ml Geflügelfond oder Hühnerbrühe
- 3 Fleischtomaten à ca. 300 g
- Öl für die Form
- ca. 80 g geriebener Parmesan
- 3 EL Butter
- Meersalz
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Brokkoli putzen, in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. Den Stiel schälen und in Würfel schneiden. Etwa die Hälfte der Röschen in kochendem Salzwasser 3 - 5 Minuten bissfest garen, abgießen, eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und beiseitestellen.

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellen und getrockneten Tomaten abtropfen lassen und grob hacken. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chiliwürfel darin andünsten. Die rohen Brokkoliröschen, Brokkoliwürfel, Sardellen, getrockneten Tomaten und Kapern dazugeben. 1/4 Liter Fond angießen und den Brokkoli zugedeckt etwa 15 Minuten garen.

Die Mischung mit dem Stabmixer grob pürieren, dabei den restlichen Fond hinzufügen. Das Püree mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen, die Stielansätze herausschneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Würfel schneiden oder in Stücke zupfen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine rechteckige ofenfeste Form (etwa 20 x 30 cm) mit Öl einfetten und eine Lage Nudelblätter hineingeben. Die Hälfte des Brokkolipürees und der Brokkoliröschen darauf verteilen. Etwa 1/3 des Mozzarellas darübergeben und mit der Hälfte der Tomatenscheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Vorgang wiederholen. Mit einer Schicht Nudelblätter bedecken und den restlichen Mozzarella darauf verteilen. Parmesan darüberstreuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Die Lasagne im Ofen auf der unteren Schiene 25 - 30 Minuten überbacken

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Lasagne