

## Mit Herz am Herd | Gemüse-Lasagne mit Bliesgauer Käse

---

---

### Zutaten Nudelteig:

- 500 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 5 Eier
- 1 Eigelb
- etwas Salz
- etwas Olivenöl
- Eiswasser zum Abschrecken der Nudelblätter

### Zubereitung:

Mehl, Hartweizengrieß, Eier und Eigelb, eine Prise Salz und etwas Olivenöl erst verrühren, dann ca. 8 Minuten gut durchkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist. Sofort in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Nudelmaschine an der Ausrollkante mit Mehl bestäuben, den Teig etwa 4 bis 5 mal durch die Maschine drehen, bis dieser schön dünn ausgerollt ist. Die Nudelblätter in der Größe der Auflaufform zurecht schneiden.

In kochendem Salzwasser jedes Nudelblatt nacheinander ca. 1 Minute blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken. Die Lasagneblätter auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

### Zutaten Tomaten-Sauce:

- 500 g Kirschtomaten
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 EL Rapsöl
- 50 g frische Kräuter (Salbei, Thymian, Rosmarin, Basilikum)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 250 ml Gemüsebrühe
- 2 Eigelb

### Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch in Rapsöl goldgelb anschwitzen. Kirschtomaten halbieren und dazu geben. Etwas frische Kräuter zupfen, klein schneiden und unterheben. Mit einer Messerspitze Chili würzen. Etwas Zucker und etwas Salz dazugeben. Eine halbe Portion der Tomaten in eine Glasschüssel geben und zur Seite stellen. Diese wird später als „Gemüseschicht“ für die Lasagne benötigt.

Die restlichen Tomaten mit Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Sauce pürieren. Temperatur etwas reduzieren und die Sauce weiterköcheln. Danach die Sauce ebenfalls beiseite stellen und auskühlen lassen.

Erst dann die zwei Eigelbe hinzufügen und mit einem Löffel einrühren. Diese „Liaison“ zwischen Tomate und Ei lässt die Sauce beim Backen später schön stocken.

### **Zutaten Béchamel-Sauce:**

- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 250 ml Milch
- etwas Gemüsebrühe
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Muskat
- 250 g Bliesgauer Käse (Hartkäse)

### **Zubereitung:**

Die Butter im Topf goldgelb verlaufen lassen. 1 EL Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Wenn eine goldgelbe Farbe erreicht ist, mit Milch ablöschen. Mit Gemüsebrühe angießen und mit Zucker, Salz und frisch geriebenem Muskat abschmecken. Weiter verrühren, bis eine schöne cremige Konsistenz erreicht ist.

### **Zutaten Gemüsefüllung:**

- 500 g frischen Spinat
- 500 g Auberginen
- 500 g Zucchini
- 300 g Fetarella (Mischung aus Feta und Mozzarella) vom Neukahlenberger Hof
- die zur Seite gestellten Tomatenhälften in der Glasschüssel
- ca. 12 schwarze Oliven, entkernt
- Etwas Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 großes Stück Hartkäse, hier Bliesgauer Sonnräd-Käse

### **Zubereitung:**

Den Boden der Lasagneform mit etwas Öl einreiben. Sofort ein Lasagneblatt darauf geben.

Den frischen Spinat von dicken Stielen befreien, gründlich in kaltem Wasser waschen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, den Spinat zugeben, salzen und pfeffern und für ca. 30 Sekunden kurz anbraten bis er „zusammenfällt“. Mit dem Schöpflöffel herausnehmen und als erste Gemüseschicht auf dem Nudelblatt verteilen. Fetarella in Stücke zerbröseln und über den Spinat geben. Jetzt mit einigen Löffeln Tomatensauce bedecken.

Auberginen und Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und in Rapsöl von beiden Seiten kurz anbraten. Jeweils mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lasagne jetzt abwechselnd schichtweise mit den

restlichen Nudelblättern und den Gemüsescheiben belegen. Zwischen den Schichten immer Tomaten-Sauce und Käse zugeben und mit frischen Kräutern würzen.

**Tipp:**

Die Auberginen harmonieren sehr gut mit frischem Thymian, die Zucchini sehr gut mit frischem Salbei. Diese Kombination ergibt ein schönes Geschmackserlebnis!

Als letzte Gemüseschicht die zur Seite gestellten Tomatenstücke auf einem Nudelblatt verteilen. Mit Fetarella und den schwarzen Oliven dekorieren. Mit einem Lasagneblatt bedecken und als krönender Abschluss die Béchamel-Sauce darauf verteilen. Mit frisch geriebenem Bliesgauer Käse bestreuen. So wird die Lasagne beim Backen schön knusprig.

Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft) ca. 15 Minuten knusprig ausbacken.

**Anrichten**

Lasagne in große Stücke teilen, auf die Teller geben und mit frischem Basilikum dekorieren. Mit einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

*Rezept: Cliff Hämmerle*

*Quelle: Mit Herz am Herd vom 19.03.2016*