**Mangold-Lasagne** Zutaten für ca. 4 Portionen

**FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE:**

**100 g** Butter

**80 g** Mehl

**800 ml** Milch

**½ TL** Salz

**1** große Prise Pfeffer

**1 Prise** geriebene Muskatnuss

**1** Bio-Zitrone

**FÜR DIE FÜLLUNG:**

**500 g** Mangold

**2** Schalotten

**2** Knoblauchzehen

**4 EL** Olivenöl

**1** große Prise Salz und Pfeffer

**1 Prise** Zucker

**AUSSERDEM**

**1** Knoblauchzehe

Olivenöl für die Form

**9 – 12** Lasagneblätter

**80 g** geriebener Parmesan

Schritt 1

**100 g** Butter **80 g**Mehl

Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl in die Butter einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anschwitzen. Das Mehl sollte nicht gebräunt werden, damit die Sauce weiß bleibt.

Schritt 2

800 ml Milch

Die Mehlschwitze mit der Milch ablöschen und die Sauce unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen bis sie schön sämig wird. Den Herd abstellen, damit die Sauce nicht anbrennt.

Schritt 3 **½ TL** Salz. **1**große Prise Pfeffer **1 Prise** geriebene Muskatnuss **1** Bio-Zitrone

Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Zitrone waschen und trocknen. Die Zitronenschale fein abreiben und die Zitrone auspressen. Die Soße mit dem Zitronensaft und der Schale der Zitrone abschmecken.

Schritt 4

**500 g** Mangold **2** Schalotten **2** Knoblauchzehen

**Für die Füllung**den Mangold waschen und die Blätter vom Stiel entfernen. Die Blätter grob hacken und den Stiel in dünne Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Knoblauch ebenfalls schälen und klein pressen.

Schritt 5

**4 EL** Olivenöl **1**große Prise Salz **1 Prise** Zucker **1 Prise** gemahlener Pfeffer

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die geschnittenen Mangoldstiele und die Schalotten für **ca. 2 Minuten**, dann die gehackten Mangoldblätter und den Knoblauch in die Pfanne geben und anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen, beiseite stellen und in einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen, damit die Mangoldmasse die Lasagne nicht zu wässrig macht.

Schritt 6

**1** Knoblauchzehe etwas Olivenöl für die Form

Die Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die Auflaufform mit Olivenöl auspinseln und mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Backofen auf **180 Grad Umluft** **(200 Grad Ober- und Unterhitze)**vorheizen.

Schritt 7

**9 - 12**Lasagneblätter **80 g** geriebener Parmesan

Die Lasagne nun in der Reihenfolge Mangold, Béchamelsauce, Lasagneblätter, Béchamelsauce, Mangold, Lasagneblätter, Béchamelsauce, Mangold, Lasagneblätter, Béchamelsauce schichten. Zuletzt den geriebenen Parmesan darüber streuen und im Ofen**ca. 35 Minuten** backen.

## um Verfeinern der Lasagne ...

... kannst du geröstete Pinienkerne und Cherrytomaten zwischen die einzelnen Schichten legen. Guten Appetit !