



## Mangold-Lasagne

- 100 g Butter  
80 g Mehl  
800 ml Milch  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz,  
1 Prise Pfeffer,  
1 Prise Muskatnuss  
1 Zitrone  
500 g Mangold  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Brat-Olivenöl  
1 Prise Salz/Pfeffer  
1 Prise Zucker  
Etwas Olivenöl  
9 – 12 Lasagneplatten  
80 g geriebenem Parmesan
- in einem Topf schmelzen lassen,  
einrühren und für ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen  
lassen. Mit  
ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis  
die Soße sämig wird. Anschließend mit  
und Saft von  
abschmecken. Für die Füllung  
waschen und die Blätter von den Stielen entfernen. Blätter grob  
hacken und die Stiele in kleine Stücke schneiden.  
und  
häuten und fein hacken.  
in einer Pfanne erhitzen, die Mangoldstiele und  
Schalottenwürfel dazugeben und für ca. 2 Minuten anschwitzen.  
Danach die Mangoldblätter und den Knoblauch in die Pfanne  
geben und ebenfalls anschwitzen. Mit  
und  
abschmecken. Den Mangold in ein Sieb geben, gut abtropfen  
und abkühlen lassen. Eine Auflaufform mit  
einpinseln und den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mit  
die Lasagne in der Reihenfolge Mangold, Béchamelsoße,  
Lasagneplatten, Béchamelsoße, usw. schichten. Zum Schluss mit  
bestreuen und im Ofen für ca. 35 Minuten goldbraun  
backen.