

Hier und heute

Gemüselasagne

Nudeln schmecken immer und machen einfach glücklich - sagt unser Sternekoch Alexander Wulf. Er kocht am Weltnudeltag eine Gemüselasagne mit einer leckeren Béchamelsauce.

Das geht schnell und ist einfach nur köstlich!

Das Rezept

Gemüselasagne

von Alexander Wulf, für 4-6 Portionen

Zutaten Lasagne

- 12-16 Blatt Lasagneblätter
- 150 g Gouda, gerieben
- 50 g Parmesan, gerieben

Zutaten Béchamel

- 600 ml Milch
- 100 g Crème fraîche
- 100 ml Gemüsefond
- 80 g Mehl
- 80 g Butter
- 4 Schalotten,
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Knoblauchzehe
- etwas Zitronen-Abrieb
- Salz, Pfeffer und etwas Muskat

Zubereitung

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem in feine Würfel geschnittenen oder durch die Knoblauchpresse gedrückten Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit kalter Milch nach und nach aufgießen und aufkochen lassen. Nun Thymian, Lorbeerblatt und Zitronenschale dazugeben. Am Topf bleiben und ständig rühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Crème fraîche und Geflügelfond zugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Muskat würzen. Zum Schluss Thymianzweige und Lorbeerblatt aus der Sauce entfernen. Die Sauce am besten erkalten lassen.

Zutaten Gemüseschicht

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- etwas frischen Muskat

Zubereitung

Die Zucchini und Aubergine waschen, trocknen und längs in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Grillpfanne gut anbraten und auf ein Papiertuch legen.

Zutaten Tomatensauce

- 250 g Tomaten aus der Dose

Hier und heute



- 2 Schalotten, klein geschnitten
- 100 ml Gemüsefond/Brühe
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL gehackte Oliven
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 Bund Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit den Tomaten bedecken und mit dem Gemüsefond begießen. Mit den Gewürzen verfeinern und 30 Minuten kochen lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen. Mit gehacktem Basilikum und den Oliven abschmecken und zur Seite stellen. Nachdem alle Zutaten vorbereitet sind, geht es an die Schichtung der Lasagne. Dafür zuerst die gegrillten Zucchini und Aubergine auslegen, die Tomatensoße dazugeben, dann eine Lage Lasagneblätter. Darauf kommt nun die Béchamelsauce, so dass die Nudelblätter mit Sauce belegt sind. Darauf nun etwas geriebenen Käse geben. Diesen Vorgang 3 bis 4 mal wiederholen. Auf die obere Nudelschicht kommt die Béchamelsauce. Und darauf noch einmal geriebenen Gouda und Parmesan für eine gebräunte Schicht. Ca. 45 Min bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen.