

NEUENSCHWANDER
N

GEMÜSELASAGNE MIT PANE CARASAU

Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 45MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

Béchamelsauce:

50 g Mehl

50 g Butter

4.5dl Milch

Etwas Salz (z.B. Fleur de Sel de Camargue) und
Muskatnuss (z.B. von Fior di Maiela)

Füllung:

ca. 400g Beliebige Gemüse, vorgegart

(z.B. im Ofen geröstete Auberginen- und Zucchettiwürfel)

1 Bund Frische Kräuter oder Kräutermischung

Zubereitung

1. Ofenfeste Form mit wenig Béchamelsauce ausstreichen, erste Schicht Pane Carasau darauflegen. Eine dünne Schicht Béchamelsauce darauf verstreichen und reichlich Gemüsefüllung und Kräutermischung gleichmässig darauf verteilen.
2. Die nächste Schicht Pane Carasau darauflegen. So fortfahren. Auf die oberste Schicht Pane Carasau nochmals eine dünne Schicht Béchamelsauce geben und mit geriebenem Käse und Kräutern bestreuen.
3. Ab in den Ofen für 15 – 20 Minuten bei 200 Grad mit Umluft im vorgeheizten Ofen lassen.

PANE CARASAU
Carasau, auch "Carta da Musica" genannt, ist ein knuspriges, dünn gebackenes sardisches Brot. Traditionell wird Pane Carasau aus Hartweizengrieß, Hefe, Wasser und Salz hergestellt. Der Teig wird sehr dünn ausgerollt und zweimal gebacken, wodurch es diese knusprige Textur erhält..

Empfohlene Produkte



Fleur de Sel de
Camargue
Art. 054



Muskatnüsse ganz
Art. 003021



Sardisches Brot
Pane Carasau
Art. 06



Nordisches Wildgewürz
Art. 003050