

NEUENSCHWANDER  
N

# BÄRLAUCH LASAGNE



Amore per la tradizione.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 1h 30  
SCHWIERIGKEIT: MITTEL

## BÄRLAUCH LASAGNE

### Zutaten

1	rote Zwiebel	2 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl	350 ml	Milch
500 g	Tomaten geschält im Saft	350 ml	Gemüsefond
etwas	Meersalz mit Basilikum	100 g	Parmesan
etwas	Pfeffer	etwas	Muskatnuss
200 g	Bärlauch	350 g	Lasagneblätter
60 g	Butter	125 g	Mozzarella

### Zubereitung

1. Für die Tomatensauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin kurz andünsten. Die Tomaten dazugeben, mit Pfeffer und Basilikumsalz würzen und ca. 30 min. köcheln lassen. Den Bärlauch waschen, trockentupfen, putzen und grob hacken. Etwas Bärlauch zur Seite legen, den restlichen Bärlauch während den letzten 5 min. zur Tomatensauce geben und mitköcheln.
2. Für die Béchamelsauce die Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl dazugeben und kurz anschwitzen. Die Gemüsebrühe und Milch unter Rühren dazugeben. Die Sauce aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 min. köcheln lassen. Den Parmesan fein reiben und unter die Sauce mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Etwas Béchamelsauce in die Auflaufform geben und mit den Lasagneblätter auslegen. Tomatensauce darauf verteilen und Béchamelsauce darüber geben. So weiterschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit der Béchamelsauce abschliessen. Den bei Seite gelegten Bärlauch darüber verteilen. Den Mozzarella würfeln

Je nach Witterung und Region dauert die Bärlauch-Saison von März bis Mai. Die saftigen, nach Knoblauch riechenden Blätter eignen sich hervorragend zum Verfeinern diverse Gerichte. Als Lasagne, in Kombination mit Pasta, Käse und Tomatensauce, kommt er besonders gut zur Geltung.

### Empfohlene Produkte



Bio Tomaten geschält im Saft  
Art: 273816



Bio Lasagnona -  
Hartweizengriess  
Art: 003756



Olivenöl extra vergine  
Selezione  
Art: 006039



Bio Gemüse-Fond  
Art: 410613