# Lasagne mit Mangold & Shiitake

| ARBEITSZEIT | KOCH-/BACKZEIT | PORTIONEN |
|---|---|---|
| ca. 30 Minuten | ca. 35-40 Minuten | 4 Personen |

## ZUTATEN

| | |
|---|---|
| 60 g | Butter |
| 25 g | Mehl |
| 700 ml | Milch |
| 100 g | Ziegenfrischkäse |
| 600 g | Mangold |
| 50 g | Schalotten |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 EL | Olivenöl |
| 200 g | Shiitake |
| 10 | Lasagneblätter |
| 20 g | Haselnusskerne |
| 15 g | Parmesan, gerieben |

## ZUBEREITUNG

Für die Béchamel-Sauce ca. 25g Butter zerlassen, Mehl mit einem Schneebesen unterrühren und kurz andünsten.
Mit kalter Milch auffüllen und offen bei sehr geringer Hitze 20-25 köcheln lassen. Zum Schluss den Ziegenfrischkäse einrühren.
Mangold von den Stielen trennen und beides klein schneiden. Zuerst die Stile, dann die Blätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. In einem Sieb gut abtropfen lassen.
Die Schalotten fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl und dem Knoblauch andünsten. Anschließend die Mangoldstiele und Blätter dazugeben und 6-7 Minuten garen.
Die Pilze klein schneiden und in 10g Butter 1-2 Minuten anbraten.
Eine Auflaufform (24x20cm) mit etwas Butter einfetten und ganz unten etwas Béchamel hinein geben. Jetzt abwechseln alles schichten: Nudelblätter, Béchamel, Mangold und Pilze. Die einzelnen Lagen immer mit etwas Haselnüssen bestreuen.
Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25-30 min. garen. Ganz zum Schluss noch etwas Parmesan oben auf die Lasagne streuen und weitere 5-10 Minuten garen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet