

ERDÄPFELLASAGNE

ZUTATEN (für 2 Personen):

1 Ei
200 g Erdäpfeln
Salz, Pfeffer, Muskat
Majoran
50 g Zwiebel
je 30 g Karotten, Zucchini und Sellerie
20 g Buchweizenmehl für leichte Bindung
250 g Rinderbouillon oder Gemüsefond
20 g Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Zucker
Oregano, Basilikum, Petersilie
20 g Butter
20 g Mehl
150 g Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
10 g Parmesan



ZUBEREITUNG:

Die rohen Erdäpfeln fein reiben, ausdrücken und mit dem Ei und den Gewürzen vermischen. In einer beschichteten Pfanne die Erdäpfelblätter mit etwas Öl backen. Für das Sugo das geschnittene Gemüse mit Zwiebel in 1 TL Olivenöl andünsten, tomatisieren, mit Buchweizenmehl stauben und mit dem Fond aufgießen, würzen und ca. 15 Minuten köcheln. Mit Butter, Mehl, Milch und den Gewürzen eine Bechamel bereiten. In die noch warme Bechamel 2/3 des Parmesans einrühren. Nun die Lasagne zusammensetzen, indem man die Erdäpfelblätter mit der Bechamel und dem Sugo abwechselnd zu einem Turm zusammensetzt. Die oberste Schicht mit Bechamel abschließen. Mit Parmesan bestreuen und im Ofen bei 170° ca. 10-15 Minuten backen.

Viel Freude beim Nachkochen wünscht Ihnen

Ihr Steirerhof-Küchenchef

Johann Pabst

