

Grünkohllasagne

Wir lieben herzhaftes Grünkohlgemüse! Diese köstliche Grünkohllasagne mit cremiger Soße, feiner Knoblauchnote und reichlich Käse hat es uns besonders angetan.



Portionen: 2
Vorbereitung: 15 min
Zubereitung: 45 min
Zeit gesamt: 1 h
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Grünkohllasagne:

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 500 g küchenfertiger Grünkohl
- Salz und Pfeffer
- ¼ TL Paprikaflocken
- 50 g alter Gouda
- 80 g junger Gouda
- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 1 l Vollmilch
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 200 g körniger Frischkäse
- 16 Lasagneplatten ohne Vorkochen (etwa 150 g)

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe
- Stabmixer

Zubereitung:

- **Für die Grünkohllasagne** die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Schalotten schälen und fein hacken.
- Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten.
- Knoblauch hinzufügen und kurz mit andünsten.
- Den Grünkohl hinzufügen und unter Rühren ein bis zwei Minuten anbraten.
- 50 Milliliter Wasser in die Pfanne gießen, den Deckel auflegen und den Grünkohl bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, etwa sechs Minuten.
- Aufdecken, etwaige Flüssigkeit verkochen lassen und den Grünkohl mit Salz, Pfeffer und Paprikaflocken würzen. Beiseite stellen.
- Beide Goudasorten getrennt fein reiben und beiseite stellen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl mit einem Schneebesen hineinrühren.
- Unter Rühren goldgelb anschwitzen.
- Die Milch in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zur Mehlschwitze gießen, aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer sowie einer kräftigen Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen und beiseite stellen.
- Den körnigen Frischkäse mit dem Stabmixer kurz pürieren.
- Hüttenkäse, Grünkohl und die Hälfte des alten Goudas verrühren.
- Etwas helle Soße auf dem Boden einer Auflaufform verteilen und vier Lasagneplatten darauf legen.
- Mit einem Viertel der Soße bestreichen und mit einem Drittel der Grünkohlmischung belegen.
- Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen und mit einer vierten Lage Lasagneplatten und einer Schicht weißer Soße abschließen.
- Grünkohllasagne mit dem jungen Gouda sowie dem restlichen alten Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene überbacken, bis die Nudeln gar sind und der Käse appetitlich gebräunt, etwa 30 Minuten.
- Grünkohllasagne aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.
- In Stücke schneiden, auf Teller verteilen und servieren – **Mahlzeit!**