

Rezept: Käferbohnenlasagne

Zutaten für 4 Personen

Teig

1 Dose Käferbohnen gekocht á 800 g Füllgewicht
ca. 200 g Mehl (griffig)

Sauce

1 Zwiebel
5 Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Dose Käferbohnen á 800 g Füllgewicht
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum

Bechamel

2 EL Butter
2 EL Mehl
250 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Käse zum Überbacken

Runde Form: Ø 20 cm



Zubereitung

Für den Teig zuerst die Käferbohnen mit Wasser abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Danach mit einem Pürierstab und etwas Wasser zu einer Masse verarbeiten. Mit den Händen dann so lange Mehl einkneten, bis ein Teig entsteht, der für die Weiterverarbeitung zu Nudelblättern geeignet ist (nicht zu fest und nicht zu weich). Den Teig für ca. 30 Minuten rasten lassen und inzwischen die Sauce zubereiten.

Für die Sauce zuerst kleingehackte Zwiebel und Knoblauchzehe im Olivenöl anschwitzen. Geschnittene Tomaten zugeben, etwas köcheln lassen und dann pürieren. Danach die gehackten Käferbohnen zugeben und mit beliebigen Gewürzen abschmecken.

Für das Bechamel die Butter in einem Topf schmelzen, stark erhitzen und das Mehl zugeben. Nach und nach langsam die Milch einrühren, damit keine Klumpen entstehen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Danach wird der Teig mit einer Nudelmaschine oder händisch dünn ausgerollt und in die Form zugeschnitten. Beim Schichten mit einer kleinen Menge Bechamel beginnen, dann ein Nudelblatt, darauf die Tomatensauce und wieder Bechamel darübergießen. Diese Schritte so lange wiederholen bis die Form gefüllt ist bzw. die Zutaten verbraucht sind und danach nur mehr mit geriebenem Käse bestreuen und bei ca. 200°C überbacken.

Guten Appetit!