

Küttiger Rüebli - Lasagne

Küttiger Rüebli sind auf Wochenmärkten zu finden. Sie sind fast weiss und haben ein herbes Aroma. Sie können durch gelbe oder orange Rüebli ersetzt oder ergänzt werden.



Rezept für 4 Personen

Eine ofenfeste Form von ca. 2.5 Litern, gefettet

1 EL Butter
1 Stk. Zwiebel gehackt
1kg Küttiger Rüebli

05 TL Kreuzkümmelpulver
2 dl Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer

2 EL Butter
3 EL Mehl
1 EL Petersilie, fein gehackt
3 EL Mehl
2 dl Gemüsebouillon
1.8 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 P. Pastateig ausgewallt (je 56x16cm)

200g Gruyère, in feinen Scheiben

In eine weite Pfanne geben
dazu geben
waschen, schälen, in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, dazu geben
Rüebli und Zwiebeln in der warmen Butter andämpfen
mitdämpfen
dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Rüebli zugedeckt bei kleiner Hitze weich köcheln, nach Belieben würzen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazu geben unter Rühren dünsten, Petersilie kurz mitdämpfen, Pfanne von der Platte ziehen.
Wein und Bouillon auf einmal dazu giessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln. Rahm begeben, aufkochen, abschmecken., beiseite stellen.

Pasta-Teige entrollen, flach streichen. Das Mehl auf der Oberfläche mit einem Pinsel entfernen. Jedes Blatt quer in 6 gleich grosse Stücke schneiden.

Einfüllen:

1/3 der Rüeblifüllung auf dem vorbereiteten Formboden verteilen, 4 Teigblätter darauf legen, mit 4 EL Sauce und der Hälfte der restlichen Rüeblifüllung bedecken. Restliche Teigblätter, Sauce und Käsescheiben darauf verteilen.

Backen:

Ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens.

Tipp

Als farblichen Akzent 500g Blattspinat in einer Pfanne mit wenig Öl kurz dämpfen und, zwischen den Lagen verteilen.

Quelle

Betty Bossi