

Gemüse-Lasagne mit Brokkoli und Mozzarella

Für 4 Personen:

250 g Lasagneblätter	1 kg Brokkoli	400 g Büffelmozzarella
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	4 Sardellenfilets in Öl
40 g getrock. Öl-Tomaten	1 rote Chilischote	3 EL Olivenöl
2 EL Kapern	300 ml Geflügelfond	3 Fleischtomaten à 300 g
Öl	80 g geriebener Parmesan	3 EL Butter
Meersalz	Pfeffer	

Den Brokkoli putzen, in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen.

Den Stiel schälen und in Würfel schneiden. Etwa die Hälfte der Röschen in kochendem Salzwasser 3 - 5 Minuten bissfest garen, abgießen, eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und beiseitestellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellen und getrockneten Tomaten abtropfen lassen und grob hacken.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chiliwürfel darin andünsten. Die rohen Brokkoliröschen, Brokkoliwürfel, Sardellen, getrockneten Tomaten und Kapern dazugeben.

1/4 Liter Fond angießen und den Brokkoli zugedeckt etwa 15 Minuten garen.

Die Mischung mit dem Stabmixer grob pürieren, dabei den restlichen Fond hinzufügen. Das Püree mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen, die Stielansätze herausschneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Würfel schneiden oder in Stücke zupfen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine rechteckige ofenfeste Form (etwa 20 x 30 cm) mit Öl einfetten und eine Lage Nudelblätter hineingeben. Die Hälfte des Brokkolipürees und der Brokkoliröschen darauf verteilen. Etwa 1/3 des Mozzarellas darübergeben und mit der Hälfte der Tomatenscheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Vorgang wiederholen. Mit einer Schicht Nudelblätter bedecken und den restlichen Mozzarella darauf verteilen.

Parmesan darüberstreuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Die Lasagne im Ofen auf der unteren Schiene 25 - 30 Minuten überbacken

Cornelia Poletto am 05. Februar 2020