

Lauch-Lasagne

Für 4 Personen

100 g Weizenmehl Type 405	150 g Hartweizenmehl	2 Eier
1 EL Olivenöl	1 Prise Ingwerpulver	50 g gesalzene Erdnüsse
2-3 Stangen Lauch	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
300 ml Milch	200 g Brie de Meaux	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 TL Kartoffelstärke	1 EL Erdnussbutter

Die beiden Mehle mit den Eiern, 3 EL Wasser, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Ingwerpulver und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. (Wird er zu fest, noch 1 bis 2 EL warmes Wasser unterkneten). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Die Erdnüsse grob hacken. Die Lauchstangen putzen, der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen. Die Endstücke und die groben äußeren Blätter klein schneiden, den Rest in ca. 5-7 cm lange Stücke schneiden. Diese Lauchstücke und in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen, fein schneiden und mit dem kleingeschnittenen Lauch in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, salzen, mit Milch auffüllen und weichkochen. Den Käse in sehr dünne Scheiben schneiden(dazu muss er sehr kalt sein). Den Nudelteig dünn ausrollen und zu rechteckigen Platten von 5 x 7 cm schneiden. Die Nudelplatten in kochendem Salzwasser gar kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Lauchmilch sehr fein pürieren, durch ein Sieb geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Kartoffelstärke mit 1 EL Wasser anrühren und unter die kochende Lauchmilch rühren, Erdnussbutter unterschwenken. Die blanchierten Lauchstücke in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, dann abwechselnd mit den Nudelplatten und den Käsescheiben aufstapeln, dabei die Schichten mit einigen gehackten Erdnüssen bestreuen. Zuletzt etwas Lauchsauce darauf geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 29. Oktober 2014