

Brokkoli-Lasagne

Zutaten (Für 4 Personen):

700g Brokkoli
2 Zwiebeln
1 EL Butter
1 EL Mehl
600 ml Milch
Gouda
Lasagneplatten
250g Kochschinken
Salz und Pfeffer
geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Brokkoli waschen, in kleine Röschen schneiden und 5 Minuten in kochendem Wasser garen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Zwiebeln häuten, klein schneiden und glasig dünsten. Dann mit Mehl bestäuben und mit anschwitzen. Mit Milch ablöschen, aufkochen, würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Brokkoli mit etwas Käse dazugeben. In eine Auflaufform Lasagneplatten, Brokkoli Sauce und Schinkenscheiben abwechselnd schichten. Mit Käse bestreuen und bei 180 °C ca. 30-40 Minuten backen.



Obst- und Gemüsebau

KRAIENHEMKE