

Liebe Köch*innen,

Lasagne klingt erstmal nach viel Arbeit, Zeit und Aufwand. Man denkt an stundenlang gekochte Hackfleischsauce, die zigmal gerührt, lange gekocht und kunstvoll hergestellt werden muss. Dazu Käse und Béchamelsauce. Was wäre, wenn wir einfach eine große Abkürzung nehmen und uns nur auf Letzteres konzentrieren? Also eine helle Mehlschwitze mit Milch abgelöscht und hier z.B. Lauch einarbeiten. Die leckeren Stangen kommen gerade frisch vom Feld! Außerdem ist Lauch recht schnell geschnitten und so ist selbst eine Lasagne im Handumdrehen fertig!



Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer

Zutaten

Für eine kleine Auflaufform
für 4 Portionen:

- 2 große Stangen Lauch (ca. 700 g)
- 100 g Zwiebel
- 500 ml Milch
- 125 g Butter
- 1 geh. EL weißes Mehl
- 200g Räuchertofu Mandel Sesam
- 200 g Mozzarella
- 1 Pack. Lasagneplatten
- Salz, Muskat

Zubereitung

Lauch in etwa 0,3 cm dicke Scheiben schneiden und gründlich waschen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Räuchertofu in Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebeln hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren andünsten bis ganz leichte Röstaromen entstanden sind. Nach und nach Milch dazu geben und immer wieder glattrühren. Mit Salz und ordentlich Muskat abschmecken (= basic Béchamelsauce), Lauch hinzufügen und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Lauch weich ist. In eine Auflaufform abwechselnd Lauch-Béchamel, Räuchertofu, Lasagneplatten schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Mozzarella obendrauf zupfen und bei 160 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen.