

Randenlasagne

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Sibylle Zurfluh, Attinghausen ,UR)

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

Randengemüse

- 3 Stück Randen
- 1 Lauch
- 1 El Öl
- Salz, Pfeffer, Curry

Meerrettichsauce

- 40 g Bratbutter
 - 3 EL Mehl
 - 6 dl Milch
 - ½ EL Meerrettich-Pulver
 - Salz und Pfeffer
-
- 8 – 10 trockene Lasagneblätter
 - 250 g Reibkäse
 - Butter zum Einfetten der Gratinform

Zubereitung:

Die Randen rüsten, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Den Lauch in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Randen in etwas Öl andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten dämpfen. Wenn nötig ganz wenig Wasser beifügen.

Die Bratbutter in einer Pfanne schmelzen. Das Mehl dazugeben und unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze in der warmen Butter dünsten. Die Milch dazu

hgeben und unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Meerrettich begeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten köcheln lassen.

Die Gratinform mit Butter ausstreichen und die Form mit Lasagneblättern auslegen. Etwas Meerrettichsauce darüber geben und das Randengemüse darauf verteilen. Mit Lasagneblättern bedecken und die restliche Meerrettichsauce darüber geben. Mit Reibkäse bestreuen und ca. 30 Minuten bei 220 Grad im Ofen goldbraun gratinieren.