

Nachhaltige Küche: Raffinierte Gemüselasagne

Rezept von Roman Wyss, Café Boy

Zutaten für 4 Personen

- 2 Knollensellerie
- 3 farbige Rüebli
- 2 Pastinaken
- ½ Lauchstange
- 300 g blaue St. Galler Kartoffeln
- 100 g Federkohl mit Stielen
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Genfer Linsen

Für die Sauce

- 1 dl Gemüsesud
- 2 dl Milch
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Gemüse waschen und schälen – Rüebli- und Pastinakenschalen beiseitestellen.

Sellerie in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden, gleichmässig ausstechen. Rüebli und Pastinaken, Lauch, Federkohl gleichmässig schneiden, Lauch in Salzwasser kochen, Federkohl begeben (Stiele brauchen etwas länger), 1 dl Sud beiseitestellen, mit kaltem Wasser abschrecken

Rüebli, Pastinaken und Sellerie mit Rapsöl, Salz, Pfeffer marinieren und auf Backpapier im Ofen bei 180 Grad backen. Sellerieabschnitte mit Kartoffeln im Salzwasser weichkochen und mit einem Schwingbesen zu einem groben Püree verarbeiten.

Linsen in Salzwasser weichkochen, mit Lauch und Federkohl mischen und vor dem Anrichten erwärmen.

Sauce: Mehl und Butter ausschwitzen, mit Gemüsesud und Milch aufgiessen und sämig kochen, abschmecken.

Anrichten

Abwechselnd Selleriescheiben, Püree, Gemüse und Linsen anrichten und mit der Sauce übergiessen.

Garnitur

Die Rüebli- und Pastinakenschalen auf Backpapier bei 90 Grad im Ofen 1 Stunde trocknen, Salzen und auf der Lasagne anrichten.

Gehobelten Alpkäse aus der Region darüber geben.

Für die vegane Küche lassen sich Butter mit Kokosfett und die Milch mit Hafermilch ersetzen.