

Mangold-Lasagne

(gibt 3 reichliche oder 4 relativ kleine Portionen)

500 g	Mangold (fertig geputzt, aber etwas nass)
1 EL	Sonnenblumenöl (oder ein anderes nicht zu intensives)
nach Geschmack	Muskat
100 g	Feta
200 g	Schmand
400 g	Dose Tomatenstücke
reichlich	Kräutersalz
nach Geschmack	Oregano, Majoran, Thymian, Paprika
2	Eier
100 g	Bergkäse
250-300 g	trockene Lasagne-Platten (Vorsicht, bei mir reicht ein 250g-Paket so gerade nicht)

für Lage 1) Mangold, zuerst die Stiele, nach einigen Minuten auch die Blätter, in Öl andünsten, mit Kräutersalz und Muskat würzen. Wenn nötig etwas Wasser zugeben und halb gar dünsten. Feta in Stücke schneiden und untermengen und mit erwärmen, ebenso 80 g Schmand.

für Lage 2) Tomatenstücke mit reichlich Kräutersalz und Kräutern würzen.

In eine mittelgroße, flache Auflaufform zuerst eine Schicht Nudeln, dann die Hälfte von (2), dann wieder Nudeln, dann die Hälfte von (1) usw. Am Ende folgt eine Schicht Nudeln.

Bergkäse reiben und darauf verteilen. Eier mit den restlichen 120 g Schmand verrühren, mit Kräutersalz würzen und über die Lasagne geben.

Bei 150°C Umluft + Unterhitze rund 40 min backen (nur Ober-/Unterhitze ca. 180°C). Ich wechsele meist nach der Hälfte der Zeit von der mittleren auf die zweitunterste Schiene, damit die Soße nicht anbrennt, aber man kann es sichernlich auch gleich unten machen.

Bei dieser Version, wo nichts wirklich roh ist, kann man auch mit ca. 170°C die Backzeit auf rund 25 min verkürzen (das sollte man nicht tun, wenn man statt der Dose frische, rohe Tomaten verwendet).

Wenn es optisch stört, wenn die „weiße“ Lage rosa wird, der sollte darauf achten, nur grünen und keinen roten Mangold zu verwenden.

Das lässt sich gut auch mit gefrorenem Mangold machen, aber auch dann kommen erst die Stiele und danach die Blätter in den Topf, also friere ich sie in getrennten Tüten ein.

Christine Kowallik