

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Wildkräuter-Lasagne

Nudelteig

- 500 g italienischer Hartweizengrieß (bekommt z.B. im Centro Italia, Sophie-Charlotte-Straße 9-10)
- 250 ml Wasser
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 gehäufte TL Salz

Alle Zutaten mindestens 5 Minuten gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Platten walzen oder dünn ausrollen, bereit legen.

Rote Soße

- 3 Zwiebeln
- Olivenöl
- 1 Dose Tomaten in Stücken
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 1 Handvoll Dost
- Basilikum
- Thymian
- Salz, Pfeffer

Zwiebeln fein schneiden und in Öl glasig dünsten. Tomaten dazu geben, kurz köcheln lassen. Tomatenmark, Honig und Kräuter dazu geben, kräftig würzen.

Grüne Wildkräuter-Soße

- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- Olivenöl

- 1 große Schüssel voll Wildkräuter (Taubnessel, Brennessel, Giersch, Gundermann, Glaskraut, Goldnessel usw.)
- 1 Becher Schmand
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Zwiebeln und Lauch würfen und im Olivenöl andünsten. Wildkräuter fein schneiden und mitdünsten bis sie zusammenfallen. Knoblauch fein hacken und dazu geben. Schmand einrühren. Mit Salz abschmecken, etwas köcheln lassen.

Helle Soße

- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 150 g Champignons
- 1 - 2 EL Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 300 ml
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Champignons würfeln. Knoblauch fein hacken, in Öl andünsten. Champignonwürfel dazugeben, ca. 10 Minuten weiter dünsten. Mit dem Mehl bestäuben, dann mit der Brühe ablöschen. Sahne dazu geben und köcheln lassen, bis die Soße andickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Außerdem

- geriebener Käse

Backofen auf 190° vorheizen. Lasagne in dieser Reihenfolge in die eingefette Auflaufform schichten: Wildkräutersauce, Teigplatte, Tomatensoße, helle Soße, Teigplatte, wenig helle Soße . Mit Käse bestreuen und ca. 30 - 40 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen.