



Italienisches

Paprika-Cashew-Lasagne

Zutaten

für 4 Portionen

für die Paprikasoße

6 rote Paprikaschoten
200 g Cashewkerne
2 Knoblauchzehen
625 ml Gemüsebrühe
1 TL Zucker
1 EL Balsamico
2 EL Tomatenmark
Olivenöl
Salz
Pfeffer

für die Béchamelsoße

50 g Butter
50 g Mehl
625 ml Milch
100 g Parmesan (gerieben)
Salz
Pfeffer
Muskat

außerdem

250 g Lasagneplatten
150 g Parmesan (gerieben)

Zubereitung

Paprikasoße

Zunächst brauchen die Paprikaschoten etwas Aufmerksamkeit. Sie müssen entkernt und so in Spalten geschnitten werden, dass sie mit der Haut nach oben auf ein Backblech gelegt werden können. Anschließend werden sie im Backofen gegrillt, bis die Haut weitestgehend schwarz ist. Das muss so, damit man die Haut anschließend abziehen kann. Zum Grillen kommt das Backblech ganz nach oben in den Ofen. Grillfunktion einschalten und volle Temperatur geben. Durch das Grillen erhält die Paprika zudem schöne Röstaromen.

Anschließend kann man die Paprikaschoten etwas abkühlen lassen, bevor man die Haut abzieht. Die Cashewkerne müssen gemahlen werden. Nun gibt man etwas Olivenöl in einen Topf, brät die Paprikaschoten und den Knoblauch an und gibt Zucker dazu, damit dieser etwas karamellisieren kann. Dann kommt die Gemüsebrühe dazu und die Paprika wird einige Minuten gar gekocht. Sobald die Paprika gar ist, wird sie mit einem Pürierstab püriert. Dann kommen die gemahlene Cashewkerne, ein Schuss Balsamico sowie etwas Tomatenmark. Nun schmeckt man mit Salz und Pfeffer ab.

Béchamelsoße

Für die Béchamelsoße wird die Butter erhitzt und das Mehl darin angeschwitzt. Anschließend rührt man die Milch unter und lässt alles ein paar Minuten köcheln, damit sich der Mehlgeschmack verabschiedet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wird abgeschmeckt. Zuletzt wird der Parmesan untergerührt. Daher sollte man vorher vorsichtig salzen.

Jetzt kommen die Lasagneblätter zum Einsatz. Zunächst gibt man etwas Béchamelsoße in eine Auflaufform und verteilt die erste Schicht Lasagneblätter darüber. Dann kommt eine Lage Paprikasoße und anschließend eine Schicht Béchamelsoße darüber. Jetzt fängt man wieder mit den Lasagneblättern an. Der Abschluss sollte eine Schicht Béchamelsoße sein. Darüber kommt der restliche Parmesan.

Die Lasagne wird bei 175 Grad etwa 45 Minuten im Backofen gebacken.

Brennwert: 4.484 kJ, 1.072 kcal · Zeit: 1¼ Stunden