

Kochen

Eberhard Braun

Montag, 26.08.2024

Spinat-Lasagne mit Hirtenkäse und Rote-Bete-Apfel-Salat
Zutaten

400 g	Nudelteig, frisch, Kühlregal oder selbstgemacht, siehe Tipp
500 g	Spinat, frisch oder 250 g TK-Spinat
1	Peperoni, rot, mild
300 g	Hirtenkäse oder Feta
4	Eier (Größe M)
250 g	Schmand
2 EL	Kräutermix, getrocknet, z. B. Oregano, Thymian
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Rapsöl, zum Bepinseln
0,5	Bund Petersilie oder Schnittlauch


Für den Salat

500 g	Rote Bete, frisch oder vorgegart (vakuumiert)
1	Apfel, z. B. Elstar
2	Lauchzwiebeln
50 g	Walnüsse
30 ml	Apfelessig oder anderer Essig
40 ml	Apfelsaft
60 ml	Walnussöl oder anderes Pflanzenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
50 g	Rauke

Zubereitung

1. Für die Lasagne Nudelteig ausrollen und in 5 Portionen teilen. Frischen Spinat putzen, abbrausen und abtropfen lassen. TK-Spinat auftauen lassen. Peperoni, halbieren, evtl. entkernen und fein schneiden. Hirtenkäse grob zerbröckeln.
2. Nudelstücke nacheinander in kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten bissfest garen. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
3. Frischen Spinat, im Nudelwasser ca. 1 Minute blanchieren, kalt abbrausen, abtropfen lassen und evtl. ausdrücken. TK-Spinat ebenfalls etwas ausdrücken.
3. Eier, Schmand, Peperoni, Kräutermix, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Den Rand einfetten.
5. Den Boden mit einer Nudelplatte auslegen und jeweils mit etwas Öl bepinseln.
6. Jeweils mit etwas Spinat und Hirtenkäse belegen. Etwas Eier-Schmand darübergießen. So fortfahren, bis alle Nudelplatten und übrige Zutaten verbraucht sind. Mit einer Nudelplatte abschließen. Eventuell überstehende Nudelteig-Ecken nach innen einschlagen.
7. Lasagne im Backofen auf der mittleren Schiene bei 190 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 170 Grad) ca. 35 Minuten goldbraun überbacken.
8. Inzwischen für den Salat Rote Bete abbrausen und ca. 15 Minuten in Wasser halbgar kochen.

9. Rote bete herausnehmen, abtropfen lassen, schälen und in Stifte schneiden. Apfel und Lauchzwiebeln abrausen. Apfel vierteln, entkernen und ebenfalls in Stifte schneiden. Lauchzwiebeln fein schneiden.
10. Alles in eine Schüssel geben und noch warm mit Essig, Saft, Öl, Salz und Pfeffer mischen.
11. Lasagne herausnehmen und ca. 10-15 Minuten ruhen lassen.
12. Für den Salat Walnüsse hacken. Rauke abrausen und trockenschütteln, evtl. etwas kleinschneiden.
Salat auf Rauke anrichten und mit Walnüssen bestreuen.
13. Lasagne in Portionen schneiden, und mit etwas Petersilie oder Schnittlauch bestreuen und mit dem Rote-Bete-Apfel-Salat anrichten und servieren.

Tipp: Wer den Nudelteig selbst machen möchte: 500 g Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. 4 Eier, 1 EL Öl und etwas Wasser (ca. 2-3 EL) zusammen verrühren. Dann zum Mehl geben. Alles zu einem feuchten Teig zusammenfügen. Zirka zehn Minuten kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Eine Stunde mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Küchentemperatur stehen lassen.
Mit einem Nudelholz oder einer Nudemaschine zu einem dünnen Nudelteig ausrollen und dabei mit Mehl oder Grieß bestäuben