

# Wilde - Kräuter Lasagne

## Zutaten

100g

## Zubereitung

geriebener Parmesan

### *Zubereitung Tomaten Béchamel Sauce*

60g Butter

40g Dinkelmehl

zusammen in der Pfanne anschwitzen

7dl Hafermilch

ablöschen

3 TL Kräutersalz

1/2 TL Pfeffer gemahlen

1/4 TL Muskat gemahlen

zusammen einrühren und ca. 6 Minuten köcheln lassen  
leicht abkühlen lassen

15g getrocknete Tomaten  
in Öl, fein geschnitten

15g Tomatenmark

50g Parmesan, getrocknete Tomaten und Tomatenmark  
in die Béchamel Sauce einrühren

### *Füllung:*

500g gemischte Wildkräuter

z.B. Brennessel, Zaunwicke, Spitzwegerich, Ruccola  
zarte Löwenzahnblätter, Labkraut ggf. Waschen  
und 3 Minuten im siedenden Wasser blanchieren.  
(Kochwasser als Suppenfond verwenden!)

4 Frühlingszwiebeln

in feine Ringe schneiden

250g Mozzarella

in kleine Würfel schneiden

250g Tomaten

in kleine Würfel schneiden

250g Lasagne Blätter

wenn möglich Dinkel

restlicher Parmesankäse

### *Einschichten:*

Eine Lage Tomatenbéchamel, Wildkräuter, Lasagneblätter – Schicht für Schicht  
weiterfahren bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Béchamel, Mozzarella und  
Parmesan abschliessen.

Bei 180°C ca. 30-35 Minuten goldbraun backen  
und im ausgeschalteten Ofen noch ca. 10 Minuten ziehen lassen