

Erbsen und Möhren mal anders - die Lasagneplatten sind aus Erbsenmehl und Möhrchenstreifen als Gemüse dazwischen.

Erbsenmehl gibt es in manchen Supermärkten zu kaufen, ist aber auch leicht selber gemacht. Geschälte halbe Erbsen (Hülsenfrüchte) in einer Kaffeemühle fein mahlen. Bitte darauf achten, dass die Mühle nicht heiß wird, das Mahlwerk zwischendurch abkühlen lassen.



100-120 g Erbsenmehl

1 Ei

½ Tel. Salz

Kartoffelstärke oder Weizenmehl zum ausrollen

1 Becher Schmand oder Sauerrahm

Gemüse, Fleischeinlage, Scheiben- oder Raspelkäse sowie Öl, Salz und Gewürze

Das Erbsenmehl mit dem Ei und Salz zu einem festen Teig verkneten und 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Danach in 6 - 8 gleich große Stücke teilen und diese möglichst dünn ausrollen. In einem weiten Topf oder einer großen Pfanne kräftig gesalzes Wasser zum Kochen bringen und die Platten 4-5 Minuten vorkochen. Vorsichtig behandeln, da diese Erbsenteigplatten doch etwas spröder sind als normale Lasagneplatten. Eine Auflaufform oder Backblech mit Backpapier leicht einölen. Eine der Teigplatten darauf/hinein legen und mit der vorbereiteten Füllung belegen. Schichtweise so weiter machen bis alle Platten verbraucht sind.

Für die Füllung habe ich frische Möhren geputzt und in feine Streifen geschnitten und in einer Pfanne mit einer halben Tasse Wasser gedünstet. Nachdem das Wasser verdampft war, habe ich mit etwas Öl dazu noch dünne Scheiben Kasseler Bauch, Zwiebeln und fein geschnittenen Lauch angebraten. Jede zweite Schicht habe ich mit in Scheiben geschnittenen Champignons gemacht. Damit es nicht zu trocken wird, Schmand oder Sauerrahm mit etwas Salz und Pfeffer und frischen (oder TK) Kräutern würzen. Oben auf etwas Käse verteilen und 20 - 25 Minuten bei 180 bis 200 Grad backen.

Guten Appetit