

**ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN | GARZEIT: 50 MIN |  
PORTIONEN: 4 | BACKOFEN: 160°GRAD UMLUFT,  
180°GRAD OBER-/UNTERHITZE**



## ZUTATEN

50g Butter	<b>Gewürze:</b>
40g Mehl	2 Lorbeerblätter
700 ml Milch	2 Gewürznelken
500g Mangold	Salz
2 Schalotten	Zucker
2 Knoblauchzehen	frisch geriebener Muskat
4 EL Olivenöl	2 TL Zitronensaft
450g Süßkartoffeln	Pfeffer
200g Ziegengouda	3 Stiele Thymian
9 Lasagne-Blätter (ohne Vorkochen)	

## ZUBEREITUNG

1. 40g Butter in einem Topf bei geringer Hitze zerlassen. Das Mehl durch ein feines Sieb einstreuen, unterrühren und unter ständigem Rühren mit Milch auffüllen.
2. Lorbeer und Nelken zugeben und bei geringer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren. Dann mit Salz, 1 Prise Zucker, etwas Muskat und Zitronensaft würzen. Die Béchamel-Sauce zur Seite stellen, zur Weiterverarbeitung leicht erwärmen, Lorbeerblätter und Nelken entfernen.
3. Mangold säubern und Blätter von den Stielen trennen. Nun in reichlich kochendem Salzwasser portionsweise ca. 30 Sekunden blanchieren. Dann in ein Sieb abgießen, kurz abschrecken und abtropfen lassen. Zwischen zwei Küchentüchern trocken tupfen.
4. Mangoldstiele, Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Thymianblätter von den Stielen abzupfen.
5. Nun 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mangoldstiele zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Thymianblätter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
6. Währenddessen die Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Käse fein reiben.
7. Auflaufform fetten. Etwas Béchamel auf dem Boden der Form glatt streichen. Mit Lasagneblätter dicht an dicht auslegen. Je 1/3 der Mangoldstiele und -blätter, Süßkartoffelscheiben, Béchamel und 1/3 vom Käse darauf verteilen. Restliche Zutaten ebenso darüberschichten und mit Mangold und Käse abschließen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 45-50 Minuten garen. Lasagne kurz abkühlen lassen und servieren.