



BeO-Kochtipps

Frühlingslasagne

Zutaten

1	Chohlräbli
300 g	Härdöpfu
1	Zibele
50 g	Bärlouch
100 g	Tiefkühl Erbsen
2 El	Rapsöl
3 dl	Gmüesbouillon
4 dl	Vollrahm
100 g	Parmesan
200 g	Mozarella
1 El	Mähl
	Salz, Pfäffer
	Lasagneblätter

Zubereitung

D Chohlräbli, d Härdöpfu u d Zibele rüschte u i mungrächti Schibe schnide. Dr Bärlouch verläse u fiin schnide.

Itz alles Gmües mit de Erbsli u em Bärlouch ine Bratpfanne mit chli Öl gäh u adünste. När mit 1 El Mähl das ganze bestäube, churz aschwitze u mit em Bouillon und em Vollrahm ablösche. Aschliessend mit Salz u Pfäffer rassig würze u 5 Minute la chöcherle.

Itz chöit ihr e igfetteti Gratinform nä u zersch $\frac{1}{4}$ vom Gmües mit der Sauce dri gäh. När 3 Lasagneblätter druf lege. Dä Vorgang solang wiederhole bis dir no $\frac{1}{4}$ vom Gmües mit Sauce übrig blibt. Zum Schluss chöit ihr dr Mozarella schnide u mit däm d Lasagne decke. Im vorghiezte Bachofe bi 190 Grad für 35 Minute la bache.

Rezept vom:

Café Restaurant Oberdorf, Steffisburg

