

## LASAGNA DI BIETOLE - Rote Rüben Lasagne

Rote Rüben werden in gern im Ofen gebraten, da auf diese Weise die wertvollen Inhaltsstoffe besser erhalten bleiben als beim Kochen. Dieses tolle Rezept haben wir in Antonio Carluccios großartigem Kochbuch [Gemüse](#) entdeckt. Das Kochbuch ist etwas für Gemüseliebhaber im wahrsten Sinn des Wortes.

### Zutaten

- 750 g xRote Rüben
- 100 g Parmesan
- 70 g Butter & etwas Butter für die Form
- 150 g geräucherter Schinken in dünnen Scheiben
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- 1 MSP geriebene Muskatnuss
- 1 MSP Cayennepfeffer oder Chili
- Salz
- Pfeffer
- 

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Roten Rüben** in Backpapier oder Folie gewickelt im Rohr backen oder in einem Topf mit ausreichend leicht gesalzenem Wasser je nach Größe 1 - 1 ½ Stunden kochen, bis sie auch in der Mitte weich sind. Über einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Parmesan** fein reiben.

Für die Sauce die **Butter** in einem mittelgroßen Topf zerlassen, das **Mehl** dazugeben und unter Rühren anschwitzen. Langsam die **Milch** erwärmen und dazugießen, dabei ständig umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Wenn die Sauce eingedickt ist, 20 g vom geriebenen **Parmesan** und die **Muskatnuss** hinzufügen.

Optional, je nachdem ob kleine Kinder mitessen, mit **Cayennepfeffer** würzen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Die **Roten Rüben** schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Eine hitzebeständige Form einfetten und mit einer Schicht Rote-Rüben-Scheiben auslegen, gefolgt von einer Schicht **Schinken**. Dann etwas Sauce darüber verteilen. Die restlichen Zutaten in derselben Reihenfolge in die Form schichten und mit Sauce abschließen. Mit **Parmesan** und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen und heiß servieren.

**Tipp:** Verwende am besten große Rote-Rüben-Knollen, da sie sich für die Lasagne-Schichten gut in dünne Scheiben schneiden lassen. Ersetze den Schinken durch zerbröselten Räuchertofu oder Feta für eine vegetarische Variante.

