

Kartoffel-Lasagne

4 Personen

500g Radicchio

2 Knoblauchzehen

2 EL Butter

1 EL Mehl, Salz

½ L Milch

150g Gorgonzola, gewürfelt

Pfeffer

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, *in Scheiben geschnitten (geschält)*

50g frisch geriebener Parmesan

Radicchio vierteln, vom Strunk befreien und in 1-2 cm breite Streifen schneiden. In Salzwasser 1 Minute garen, im Sieb abschrecken und abtropfen lassen.

Knoblauch fein gehackt mit dem Radicchio mischen.

In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Milch mit Rührbesen gut unterrühren. Sauce offen bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Gorgonzola in Sauce schmelzen. Salzen und pfeffern

Eine Auflaufform lagenweise mit Kartoffeln, Radicchio und Sauce füllen, dabei die Kartoffeln leicht salzen und pfeffern. Den Parmesan drüberstreuen.

Lasagne im vorgeheizten Backofen 180°C etwa 50 Minuten backen, bis Kartoffeln weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.

dazu **Tomatensauce**