

Frühlingsrezepte

Frühlingslasagne

Anzahl/Portionen



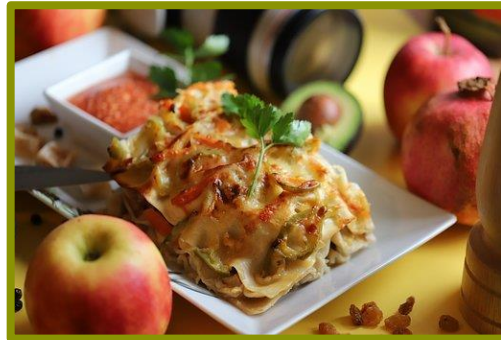
4

Zubereitungszeit



30 Min

plus Backzeit



Zutaten

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Kohlrabi (ca. 300 g) | <input type="checkbox"/> 250 ml Kochsahne, 7 % Fett |
| <input type="checkbox"/> 300 g Möhren | <input type="checkbox"/> Salz & Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> 1 Zwiebel | <input type="checkbox"/> Muskat |
| <input type="checkbox"/> 1 Bund Bärlauch (ca. 50 g) | <input type="checkbox"/> 200 g mittelalter Gouda |
| <input type="checkbox"/> 200 ml Gemüsebrühe | <input type="checkbox"/> 100 g Erbsen (tiefgekühlt) |
| <input type="checkbox"/> 2 EL Butter | <input type="checkbox"/> 9 Lasagne-Blätter (ohne Vorkochen) |
| <input type="checkbox"/> 1 EL Vollkornmehl | <input type="checkbox"/> 2 EL Petersilie (gehackt) |

So wird's gemacht

Kohlrabi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln und den Bärlauch verlesen, Blätter in 200 ml Gemüsebrühe fein pürieren. Zwiebeln und Gemüse in 2 EL Butter andünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit der Bärlauchbrühe und der Sahne ablöschen und anschließend aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Gouda grob raspeln.

Gemüse aus der Sauce heben.. Die TK-Erbsen in die Sauce geben und kurz aufkochen. $\frac{1}{4}$ der Erbsensauce in eine gefettete Auflaufform (ca. 30x20cm) streichen. Mit 3 Lasagneplatten (ohne Vorkochen) belegen. Die Hälfte des Möhren-Kohlrabi-Gemüses, $\frac{1}{2}$ der Sauce und $\frac{1}{3}$ des Käses darüberstreuen. Mit 3 Lasagne-Platten, restlicher Sauce und restlichem Käse bedecken. Im heißen Ofen bei 190 Grad auf der untersten Schiene circa 40-45 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert). Mit 2 EL gehackter Petersilie bestreut servieren.