

Spitzkohl-Möhren-Lasagne

Zutaten für 4 Portionen

1 Spitzkohl, 500g Möhren, 1 TL Salbei getrocknet, 1 Knoblauchzehe, 50g Butter, Salz und Pfeffer, 1EL Butter, 2EL Mehl, 500ml Gemüsebrühe, 100ml Sahne, 250g Lasagneplatten, 2EL Parmesan, gerieben, 4EL Gouda gerieben, Muskat,

Zubereitung:

Den Spitzkohl waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und grob raspeln. Spitzkohl und Möhren 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Gemüse mit Knoblauch und Salbei 5 Minuten in der Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Sauce die Butter schmelzen, nach und nach das Mehl einrühren. Anschließend vorsichtig und unter Rühren die Brühe zugeben. Cremig einkochen lassen, die Sahne zugeben, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Lasagneplatten unbedingt in Salzwasser vorkochen. Lasagneform mit Butter fetten, abwechselnd mit Nudelplatten, Gemüse und Sauce füllen. Unbedingt mit Sauce abschließen. Mit den beiden Käsesorten bestreuen, etwas Salbei zur Garnitur drüber streuen (gerne auch frische Salbeiblätter). Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 15 Minuten backen.

Guten Appetit!



Spitzkohl-Möhren-Lasagne

Zutaten für 4 Portionen

1 Spitzkohl, 500g Möhren, 1 TL Salbei getrocknet, 1 Knoblauchzehe, 50g Butter, Salz und Pfeffer, 1EL Butter, 2EL Mehl, 500ml Gemüsebrühe, 100ml Sahne, 250g Lasagneplatten, 2EL Parmesan, gerieben, 4EL Gouda gerieben, Muskat,

Zubereitung:

Den Spitzkohl waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und grob raspeln. Spitzkohl und Möhren 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Gemüse mit Knoblauch und Salbei 5 Minuten in der Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Sauce die Butter schmelzen, nach und nach das Mehl einrühren. Anschließend vorsichtig und unter Rühren die Brühe zugeben. Cremig einkochen lassen, die Sahne zugeben, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Lasagneplatten unbedingt in Salzwasser vorkochen. Lasagneform mit Butter fetten, abwechselnd mit Nudelplatten, Gemüse und Sauce füllen. Unbedingt mit Sauce abschließen. Mit den beiden Käsesorten bestreuen, etwas Salbei zur Garnitur drüber streuen (gerne auch frische Salbeiblätter). Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

