

## Navets-Karotten Lasagne

600 g Navets – 700 g Karotten – 1 EL Olivenöl – 1 Zwiebel – 1 Kartoffel – 500 ml Gemüsebrühe – 200 g Crème fraîche (Kräuter) – 8 Lasagneplatten ( nicht vorkochen) – 100g Käse, gerieben – Petersilie glatt – Salz, Pfeffer

Karotten, Mairübchen und Kartoffel schälen. Kartoffel würfeln, restliches Gemüse in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel hacken, in heißem Öl andünsten. Kartoffel und die Hälfte der Karotten dazugeben, kurz mitdünsten. Brühe angießen, alles ca. 6 Min. garen, fein pürieren. Crème fraîche einrühren. Petersilie hacken, unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rübchen und restliche Karotten in Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest garen, abgießen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, 4 Lasagne-Blätter darauflegen. Etwas Sauce darauf verteilen, mit Gemüse und etwas Käse bedecken. Dann wieder eine Lage Nudeln, mit Sauce und Käse abschließen. Bei 180 °C ca. 30 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!



## Navets-Karotten Lasagne

600 g Navets – 700 g Karotten – 1 EL Olivenöl – 1 Zwiebel – 1 Kartoffel – 500 ml Gemüsebrühe – 200 g Crème fraîche (Kräuter) – 8 Lasagneplatten ( nicht vorkochen) – 100g Käse, gerieben – Petersilie glatt – Salz, Pfeffer

Karotten, Mairübchen und Kartoffel schälen. Kartoffel würfeln, restliches Gemüse in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel hacken, in heißem Öl andünsten. Kartoffel und die Hälfte der Karotten dazugeben, kurz mitdünsten. Brühe angießen, alles ca. 6 Min. garen, fein pürieren. Crème fraîche einrühren. Petersilie hacken, unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rübchen und restliche Karotten in Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest garen, abgießen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, 4 Lasagne-Blätter darauflegen. Etwas Sauce darauf verteilen, mit Gemüse und etwas Käse bedecken. Dann wieder eine Lage Nudeln, mit Sauce und Käse abschließen. Bei 180 °C ca. 30 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

