

Mairübchenlasagne

Nach chefkoch.de

Zutaten:

700 g Möhren
500 g Mairübchen
1 festkochende Kartoffel
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
500 g Gemüsebrühe
200 g Crème-fraîche
1/2 Bund glatte Petersilie
ca. 6 Lasagneblätter
100 g Gouda gerieben
Salz und Pfeffer
Kräutersalz

nach Belieben:
300 g Gehacktes

Zubereitung:

Möhren, Mairübchen und Kartoffel schälen. Möhren würfeln, restliches Gemüse in dünne Scheiben hobeln.

Zwiebel hacken, in einen Topf mit Margarine und Gehacktem anbraten. Aus dem Topf nehmen und darin Kartoffel und die Hälfte der Möhren dazugeben, kurz mitdünsten. Brühe angießen, alles ca. 6 Min. garen und fein pürieren. Crème fraîche einrühren. Petersilie hacken und unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gehacktes unter die Soße heben.

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

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, 4 Lasagne-Blätter darauflegen. Etwas Sauce darauf verteilen, mit Rübchen und Kartoffeln bedecken. Dann wieder eine Lage Nudeln, mit Sauce und Käse abschließen.

Bei 180 °C ca. 30 Min. goldbraun backen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de