Kohlrabilasagne mit Senfcreme



Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Kohlrabi	4 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Tomaten, gehackt	800 g
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Kräuter der Provence, getrocknet	
Frischkäse, natur	150 g
Senf	3 TL
Milch	75 ml
Gouda, gerieben	200 g
Lasagneplatten	12 St.
Basilikum, frisch	15 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen. Kohlrabi schälen, holzige Stellen entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Kohlrabi im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch ca. 2 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen, kurz aufkochen und Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern der Provence würzen und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Anschließend abschmecken.

4. In einer Schüssel Frischkäse, Senf, Milch und die Hälfte des Käses miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. In eine Auflaufform eine Schöpfkelle Tomatensauce geben. Anschließend 3 Lasagneplatten, einige Kohlrabischeiben und Senfcreme darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und mit übrigen Zutaten Schichten wiederholen. Mit Senfcreme und Käse abschließen.

6. Lasagne im Ofen ca. 40 Min. goldbraun überbacken. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Lasagne aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein Salat mit Basilikum und gebratenen Aprikosen zu Frischkäse mit

Pistazien.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	661 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	17 g
Fette	24 g