



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	Ballaststoffe	17 g
Eiweiß	33 g	Fette	24 g