



KOHLRABI-LASAGNE

4 Personen

Zutaten:

- Zwei helle Speisezwiebeln oder vier Schalotten
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 500 ml Vollmilch
- Salz/Weißer Pfeffer/Muskat/Brauner Zucker
- 300 g junger Blattspinat
- Regional erzeugtes Rapsöl oder Olivenöl
- Lasagneblätter
- 2 frische Knoblauchzehen
- Ein Lorbeerblatt
- Zitronensaft
- 700 g Kohlrabi
- 80 g geraspelter Bergkäse

So wird's gemacht:

Für die Herstellung der Béchamelsauce die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln und in einem Topf in Butter anschwitzen, Lorbeer hinzugeben. Das Mehl aus einem Sieb mit einem Schneebesen unterrühren und kurz mitdünsten. Nun die kalte Milch angießen und bei mäßiger Hitze unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten einkochen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und einer Prise Braunem Zucker würzen und abschmecken. Nun das Lorbeerblatt entfernen. Sauce beiseite stellen.

Während der Kochzeit den Spinat verlesen, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Dann kalt abspülen, im Sieb abtropfen lassen und gut darin ausdrücken. Jetzt die Kohlrabi schälen, halbieren und auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform (Ca. 24 x 20 cm) mit Öl einfetten. Etwas Béchamelsauce in die Form gießen. Schichtweise Nudelblätter, Béchamelsauce, Kohlrabi und Spinat in die Form geben. Mit Lasagne-blättern abschließen und die restliche Béchamelsauce darauf verteilen. Mit dem geraspelten Bergkäse bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad 30-35 Minuten garen.

Mit einem Spieß eine Garprobe der Lasagneblätter machen!



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN