Karotten-Lasagne

Dieses Rezept ist nicht nur bei Kindern sehr beliebt. Die Karotten-Lasagne sorgt für leckere Abwechslung auf dem Mittagstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 kg	Karotten
5 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Currypulver
250 ml	Gemüsebrühe
120 ml	Milch
150 g	Sauerrahm
260 g	Lasagneblätter
100 g	Käse (geriebenen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für die Karotten-Lasagne den Backofen auf 200°C vorheizen. Karotten waschen und schälen, Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen.

2. Die Hälfte der Karotten in mittelgroße Stücke schneiden und mit dem Knoblauch und etwas Curry in der Brühe erhitzen. Etwa 15 Minuten kochen, bis die Karotten gar sind. In der Zwischenzeit die restlichen Karotten fein raspeln. Milch und Sauerrahm in die Brühe einrühren und alles fein pürieren. Salzen und pfeffern.

3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Mit Lasagneblättern auslegen, darauf eine Schicht Karottenraspel geben. Tomatenscheiben auflegen, darauf Karottensauce und dann wieder Lasagneblätter geben. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Karottensauce abschließen. Käse darüber reiben und im Ofen ca. 30-40 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp

In die Karottensauce etwas Milch einrühren, dann wird die Karotten-Lasagne noch saftiger. Dazu passt frischer Blattsalat.