Kartoffellasagne

Die bunte Kartoffellasagne sieht besonders schön aus, wenn sie mit frisch gehackten Kräutern bestreut wird. Ein leckeres Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Für die Lasagneblätter

450 g	Kartoffeln
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Für die Gemüsesauce

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
0.5 Stk.	Zucchini
50 g	Sellerie
1 TL	Rapsöl
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Vollkorndinkelmehl
260 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Oregano
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Thymian
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer

Für die Bèchamelsauce

2 EL	Vollkorndinkelmehl
200 ml	Magermilch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zum Bestreuen

50 g	Mozzarella (fettarm)

Zubereitung

1. Für die **Kartoffellasagne** die rohen Kartoffeln fein reiben, die Masse in ein Geschirrtuch geben und kräftig ausdrücken. Mit dem Ei vermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse hauchdünne Kartoffelpuffer formen und in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett) rundum hellbraun backen.

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Derweil Zwiebeln, Karotte, Zucchini und Sellerie fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann das übrige Gemüse dazugeben und ebenfalls anrösten.Tomatenmark hinzufügen und mit Mehl bestäuben. Alles mit der Gemüsebrühe aufgießen. Mit Oregano, Basilikum und Thymian würzen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Pfanne mit Deckel verschließen und das Gemüse weitere 5 Minuten garen, bis es bissfest ist.

3. In der Zwischenzeit das Dinkelmehl – ebenfalls ohne Fett – in einer weiteren Pfanne hellbraun anschwitzen. Magermilch dazugeben und so lange rühren, bis eine sämige Béchamel-Sauce entsteht. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

4. Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden oder grob reiben. Kartoffelpuffer, Gemüse und Sauce in einer Auflaufform schichten. Die letzte Schicht sollte Béchamelsauce sein, darüber den Mozzarella legen oder streuen. Im Backofen 15-20 Minuten überbacken.

Tipp

Die Kartoffellasagne lässt sich auch mit anderen Gemüsesorten kombinieren.