Kohlrabi-Lasagne

Einfach lecker vegetarisch essen! Bei diesem tollen Rezept für die Kohlrabi-Lasagne wird niemand Fleisch vermissen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für die Bechamelsauce

2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
25 g	Butter
1 Blatt	Lorbeerblatt
25 g	Mehl
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
3 EL	Zitronensaft
1 Prise	Zucker

Für die Lasagne

300 g	Blattspinat
700 g	Kohlrabi
6 Stiele	Estragon
9 Blätter	Lasagneblätter
40 g	Cheddar-Käse
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Kohrabi-Lasagne** zuerst die Béchamelsauce zubereiten: Knoblauchzehen und Zwiebeln pellen und fein hacken. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen. Das Lorbeerblatt mit Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und einige Minuten andünsten.

2. Das Mehl unter ständigem Rühren langsam in den Topf geben und noch weiter rühren. Dann mit der kalten Milch ablöschen. Die Sauce rund 20 Minuten bei niedriger Temperatur einköcheln lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft, Muskat, Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

3. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Spinat verlesen und in einem Sieb durchwaschen. Anschließend in das kochende Wasser geben und etwa 3 Minuten blanchieren. Danach in das Sieb abgießen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Kohlrabiknollen schälen und in schmale Scheiben schneiden. Estragon waschen und die Blätter abzupfen.

4. Das Backrohr auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und eine kleine Auflaufform mit Öl oder Butter einfetten. Das Lorbeerblatt aus der Béchamelsauce entnehmen, einen Teil der Sauce in der Auflaufform verteilen.

5. Darüber Lasagneblätter einschichten, noch einmal Béchamelsauce verteilen. Nun folgen die Kohlrabischeiben, der Spinat und die Estragonblätter. Zum Schluss noch eine Lage Lasagneblätter ausbreiten und die restliche Sauce verstreichen. Den geriebenen Cheddarkäse gleichmäßig aufstreuen. Auf der zweituntersten Schiene rund 30 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp

Im zeitigen Frühjahr kann man den Spinat für die Kohlrabi-Lasagne auch durch Bärlauch ersetzen.