

Rezept

Kohlrabilasagne

Ein Rezept von Kohlrabilasagne, am 25.03.2023

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 EL Rapsöl | 250 g Rinderhackfleisch |
| 1 Dose stückige Tomaten (400 g) | Salz |
| Pfeffer | 1 EL getrockneter Majoran |
| 2 Kohlrabi (je ca. 50 g) | 100 ml Kochsahne (15 % Fett) |
| 1 Ei | 100 g Frischkäse (max. 16 % Fett absolut) |
| frisch geriebene Muskatnuss | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze in 7 Min. krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 5 Min. mitbraten. Tomaten zum Hackfleisch geben und die Sauce ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
2. Inzwischen die Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. 100 ml Wasser aufkochen, salzen und die Kohlrabischeiben zugedeckt darin in 5 Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Kochsahne, Ei und 50 g Frischkäse miteinander verrühren. Den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Restlichen Frischkäse in die Hackfleischsauce rühren.
4. Nun mit der Hackfleischsauce beginnend im Wechsel die Kohlrabischeiben und die Sauce in eine ausreichend große Auflaufform (ca. 20 cm × 30 cm) schichten. Zum Schluss den Eiegguss auf der Lasagne verteilen und diese im heißen Backofen (Mitte) 35-40 Min. garen.
5. Die fertige Lasagne aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen, dann auf zwei Tellern anrichten und genießen.