

Rezept

Nuss-Lasagne

Ein Rezept von Nuss-Lasagne, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg Möhren	1 kg kleine Zucchini
100 g Butter	1 l Milch
100 g Kapern	50 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse	1/2 l Gemüsebrühe
Salz	weißer Pfeffer
500 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	100 g Haselnussblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Möhren schälen, mit dem Schäler längs in dünne Streifen hobeln. Zucchini waschen, putzen, ebenso fein hobeln.

2. Eine Form (ca. 25 × 35 cm) mit etwas Butter einfetten. Milch und übrige Butter zum Kochen bringen. Hälfte der Kapern fein hacken. Mehl und gemahlene Nüsse einstreuen und mit dem Pürierstab untermixen. Brühe hinzufügen, 5 Min. unter Rühren köcheln lassen. Kapern dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Ofen auf 180° vorheizen. Eine Schicht Nudelblätter in die Form legen, die Hälfte der Möhren darauf geben. Mit einem Viertel der Sauce begießen, darauf Nudelblätter, die Hälfte der Zucchini legen, mit Sauce begießen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit Zucchini und Sauce abschließen. Nussblättchen und übrige Kapern darüber streuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen. 10 Min. abgedeckt ruhen lassen.