



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Gemüse – Lasagne

Zutaten (ca. 6 Personen)

500g Karotten
3 Stück kleine Kohlrabi (500g)
1 lit. Gemüsebouillon (Würfelsuppe)
12 Lasagneblätter
300g Schinken, in Scheiben geschnitten
200g Emmenthaler gerieben

Champignonröstung:

250g Champignons
1 große Zwiebel
20g Butter

Kräutersauce:

50g Mehl (glatt)
60g Butter
2EL Crème fraîche
3EL Petersilie, gehackt
5EL Schnittlauch, geschnitten
Salz, Pfeffer
Muskat gemahlen
1 Ei



Zubereitung:

Karotten waschen, putzen, halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Das Gemüse in heißer Gemüsebouillon etwa 5 Minuten kochen, abseihen und mit reichlich kaltem Wasser abschrecken. Gemüsebrühe bis zur weiteren Verarbeitung beiseite stellen und abkühlen lassen.

Champignonröstung: Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in Butter glasig anrösten. Champignons zur Zwiebel geben, etwa 2 Minuten mitrösten und von der Hitze nehmen, bis zur weiteren Verarbeitung beiseite stellen.

Kräutersauce: Mehl in zerlassener Butter etwa 1 Minute anrösten, mit ausgekühlter Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten kochen.
Crème fraîche unterrühren, einmal aufkochen lassen und von der Hitze nehmen.
Petersilie und Schnittlauch untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Ei verquirlen und mit dem Schneebesen langsam in die Kräutersauce einrühren.

Drei Schöpfer lauwarme Kräutersauce (etwa 3/8 l) in eine Bratform (32 x 20 cm) gießen und 4 Lasagneblätter einlegen.

Lasagneblätter mit der halben Mengen Karottenscheiben belegen. Abschließend mit der halben Menge Kohlrabischeiben belegen.

Gemüse mit der halben Menge Schinkenscheiben belegen und mit weiteren drei Schöpfern Kräutersauce übergießen. Mit 4 Lasagneblättern belegen.

Champignon-Röstung gleichmäßig darauf verteilen und mit restlichen Schinkenblättern belegen.

Drei Schöpfer Kräutersauce darübergießen und mit weiteren 4 Lasagneblättern abdecken.

Restliche Karotten- und Kohlrabischeiben auf die Lasagneblätter legen und mit der restlichen Kräutersauce übergießen.

Abschließend mit dem geriebenen Emmenthaler bestreuen.

Die Lasagne im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen. Fertige Gemüselasagne mit einem scharfen Messer in Portionen teilen und anrichten.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.

TIP: Anstatt der Lasagneblätter können Sie auch unsere breiten Bandnudeln (16mm) verwenden.