

Lasagne Rezepte

Mohrrüben Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Lasagne, Möhre, Nudel, Vollwert

800 g kleine Mohrrüben
Salz

4 Vollkorn- Lasagneblätter

Sauce:

40 g Butter
4 Vollkornmehl
400 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
100 g Emmentaler Käse

2 körniger Senf
Zitronensaft
Pfeffer
4 Cashewkerne

Mohrrüben putzen und im ganzen in siedendem Salzwasser 5 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Lasagneblätter nach Herstelleranweisung kochen und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Aus Butter, Mehl und Brühe eine Mehlschwitze bereiten. Sahne, geriebenen Käse und Senf unterrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lasagneblätter so in eine gefettete ofenfeste Form legen, dass die eine Hälfte über den Rand hängt. Die Mohrrüben auf die Nudeln legen, mit etwas Sauce bedecken und mit den gehackten Cashewkernen bestreuen.

Die Nudeln überklappen und die restliche Sauce darauf verteilen. Die Form in den Gasbackofen einschieben und backen.