

Zuckerhut-Möhren-Lasagne

Zutaten:

- 1 Zuckerhut
- 400g Möhren
- 1EL Öl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 750 ml passierte Tomaten
- 400 g stückige Tomaten
- Kräutersalz
- 50 g Butter
- 3 gehäufte EL Mehl
- 400 ml Milch
- Brühepulver
- Muskat
- 200 g geriebener Käse
- 12 Lasagneblätter ohne Vorkochen

Zubereitung:

Den Zuckerhut halbieren, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden und waschen. Die Möhren schälen und raspeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig braten. Die Zuckerhutstreifen und die Möhrenraspel hinzufügen und unter Rühren ebenfalls anbraten. Mit den passierten Tomaten sowie den gehackten Tomaten aus der Dose ablöschen, mit Kräutersalz würzen und 10 min köcheln lassen.

Für die Béchamelsauce in der Zwischenzeit in einem kleinen Topf die Butter schmelzen, das Mehl einstreuen, anschwitzen lassen und mit der Milch ablöschen, dabei gut rühren, damit es keine Klümpchen gibt. Für die Konsistenz noch etwas Milch einrühren, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Brühepulver und Muskat abschmecken.

In einer Auflaufform den Boden mit 3 Lasagneblättern bedecken. Darauf ein Drittel der Tomatengemüsesauce geben. Darauf jetzt noch vorsichtig ein Drittel der Béchamelsauce verteilen.

Das Ganze 2x wiederholen, jedoch beim 2. Mal nur Gemüsesauce auf die Lasagneblätter geben, dann nochmal mit 3 Lasagneblättern bedecken und schließlich den Rest Béchamelsauce oben drüber gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und für ca. 40 min bei 180 °C Umluft im Backofen garen.

Tipp:

Um dem Zuckerhut die Bitterstoffe zu entziehen, kann man ihn in Streifen schneiden und 30 Minuten in warmes Wasser legen.