

## Kohlrabi-Kartoffel-Lasagne

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Lasagne

2 Kohlrabi  
2 Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Esslöffel Rapsöl  
1 kg Rinderhackfleisch  
500 g passierte Tomaten  
1 Bund Oregano  
100 ml Milch  
1 Ei  
400 g Schmand  
125 g Mozzarella  
40 g Pinienkerne  
1/2 Teelöffel Muskat  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Ehrlich gesagt: Mit einer Lasagne im klassischen Sinne hat dieses Rezept nicht mehr viel zu tun. Für die Namensgebung sorgen die dünnen Kohlrabi- und Kartoffelscheiben, die die italienischen Pastaplatzen ehrwürdig ersetzen und dem mediterranen Klassiker

einen bodenständigen Twist geben.

Also ist es dennoch berechtigt, den Titel „Lasagne“ zu missbrauchen - denn dieser überbackene Traum ist mehr als Auflauf.

- 1 -

Kohlrabi und Kartoffeln putzen, schälen und mit dem Alleschneider in dünne Scheiben hobeln.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Hackfleisch 2-3 Minuten in Rapsöl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und kurz mit braten.

- 3 -

Passierte Tomaten dazugeben und ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Schmand mit Milch und Ei zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 5 -

Oregano waschen, Blättchen vom Zweig lösen und fein hacken. In die Sauce geben.

- 6 -

Backofen auf 180° C vorheizen. Kohlrabi, Kartoffeln, Sauce und Schmandmasse abwechselnd in der Auflaufform schichten.

- 7 -

## Kohlrabi-Kartoffel-Lasagne

Mozzarella auseinander zupfen und auf dem Auflauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 20 Min. backen.

Pinienkerne auf den Auflauf streuen und weitere 10 Min. backen.