

# Gemüselasagne mit Spitzkohl und Möhren

## ***Zutaten:***

250 g Lasagneplatten (ohne vorkochen)  
1 Spitzkohl  
500 g Möhren  
150 g Kohlrabi  
2 Knoblauchzehen  
3 El Thymian, frisch  
150 g Emmentaler, gerieben  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## ***Soße***

25 g Mehl  
25 g Butter  
500 ml Vollmilch  
100 g Kräuterfrischkäse  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

***Arbeitszeit:*** ca. 30 Minuten

***Gesamtzeit:*** ca. 60 Minuten



1. Als erstes heizt Du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Den Spitzkohl in Streifen schneiden. Den Kohlrabi und die Möhren schälen und raspeln. Knoblauch hacken und Thymian zupfen.
3. Butter in großer Pfanne zerlassen, Spitzkohl, Möhren, Kohlrabi und die Thymianblätter hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Für ca. 5 Minuten garen (mit Deckel).
4. Währenddessen die Soße zubereiten. Butter schmelzen, Mehl hineingeben und anschwitzen, im Anschluss die Vollmilch dazugeben. Kurz aufkochen und warten, bis die Soße eindickt.
5. Wenn die Soße eingedickt ist, den Frischkäse hineingeben und abschmecken.
6. In einer gefetteten Auflaufform schichtest Du die Zutaten ein. Mit der Gemüse Mischung starten, Soße darauf verteilen, dann die Lasagneplatten.
7. Die letzte Schicht schließt Du erst mit Lasagneplatten, darauf viel Soße und darauf etwas Gemüse.
8. den Käse verteilen und die Lasagne auf ein Rost in die zweite Schiene für ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.

***Guten Appetit!***