

# Frühlingslasagne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckere fleischlose Lasagne mit vielem frühlingsfrischem Gemüse und Kräutern und was der Markt sonst noch so hergibt. Pikant lecker, voller Aromen und nicht nur etwas für Vegetarier.

## Zutaten

- 9 Lasagne - Platten, ohne Vorkochen
- 200 g Gouda, grob geraspelt
- Ca. 300 g junger Kohlrabi, geschält, geviertelt, in dünnen Scheiben
- 300 g Frühlingsmöhren, geschält, gewaschen, in dünnen Scheiben
- 100 g TK - Erbsen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Bündchen Bärlauch, verlesen (ca. 50 g)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 El gehackter Petersilie
- 2 El Butter
- 1 El Mehl
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 190 ° C ohne Umluft vorheizen.

### Schritt2

Eine ausreichend große Auflaufform ausfetten und den Boden zunächst mit 3 Lasagne Platten belegen. Den Bärlauch und die Gemüsebrühe mit dem Stabmixer fein pürieren.

### **Schritt3**

Das Gemüse mit einer Schaumkelle heraus heben, die Hälfte auf dem Boden verteilen. 1/4 der Sauce darüber ziehen und mit 2 El geriebenem Gouda bestreuen. 3 weitere Lasagne Platten darüber geben, den Vorgang wiederholen. Mit den letzten 3 Lasagne Platten enden, die restliche Sauce und Reibkäse gleichmäßig darüber streuen.

### **Schritt4**

Auf der untersten Schiene 40 - 45 min. backen, goldgelb überkrusten.

### **Schritt5**

Anrichtevorschlag: Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, mit Petersilie bestreuen.

**Rezeptart:** Kleine Gerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehlingslasagne/>