

Kohlrabi Kartoffel Lasagne

Thema:	Ein leichtes Abendessen, eine Vorspeise, oder auch als Partysnack
Saison:	Freiland Kohlrabi gibt es von Mitte Sommer bis Oktober
Besonderheit:	ein leichtes und kalorienarmes Gericht
Zu Beachten:	Kohlrabi und Kartoffeln unbedingt bissfest vorkochen

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

3	Kohlrabi (groß)
150 g	Schinken (würzig)
150 g	Käse – gerieben
600 g	Kartoffeln
1 Bund	Frühlingszwiebel
1	chinesischer Knoblauch
50 g	Grana Padano (gerieben)
½ Bund	Petersilie
5-6 EL	Semmelbrösel
3	Eier
375 ml	Rama Cremefine 7%
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Muskatnuss
n.B.	Kümmel (gemahlen)
n.B.	Öl



Zubereitung

Kohlrabi schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Ebenso die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabischeiben und Kartoffelscheiben (getrennt) bissfest kochen und danach abseihen. inzwischen eine Auflaufform mit Öl einfetten. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, den chinesischen Knoblauch fein hacken und den Schinken in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Für den Guss Rame Cremefine, Eier, die feingehackte Petersilie, den Parmesan, sowie Salz und Pfeffer, eine Prise Muskatnuss, sowie den gemahlenen Kümmel miteinander versprudeln.

Die Schichtung der Lasagne beginnt mit einer Lage Kohlrabi (salzen). Darauf wird eine Schicht Kartoffelscheiben gelegt (ebenso salzen). Darüber eine Lage Frühlingszwiebeln und Schinken. Auf diese Schicht legt man wiederum Kohlrabi, Kartoffeln (salzen nicht vergessen), Frühlingszwiebeln und Schinken. Den Abschluss bildet eine Lage Kohlrabischeiben (salzen). Darüber wird der Guss verteilt und mit geriebenem Käse bedeckt, sowie mit den Semmelbröseln bestreut.

Die Lasagne wird für ca. 35-40 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180° Heißluft goldbraun gratiniert.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

