

Kohlrabi-Lasagne

- 650g Kohlrabi
- 250g Möhren
- 250g Lasagneplatten
- 600g Tomaten (alternativ passierte oder stückige Tomaten aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Mozzarella zum Überbacken
- 1 TL Oregano
- 1 EL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer

Kohlrabi schälen und zusammen mit den Möhren grob raspeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten in kleine Stücke schneiden. 1 EL Bratfett in einer großen Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Die Kohlrabi und Möhren dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, die (passierten) Tomaten dazugeben und einköcheln lassen, bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat. Mit Ahornsirup und Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Auflaufform abwechselnd Sauce und Nudeln schichten, bis alles aufgebraucht ist. Dabei mit der Sauce beginnen und aufhören. Auf der letzten Schicht Sauce Creme fraiche und den in dünne Scheiben geschnittenen oder geriebenen Mozzarella verteilen. Für 30-40 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit! :-)