

# Gemüselasagne mit Spitzkohl und Karotten

## Zutaten:

200 g Möhren, in Stücken  
400 g Wasser  
1 TL Salz  
1 Spitzkohl, in Streifen  
Tomatensauce:  
100 g Zwiebeln, halbiert  
2 Knobizehen  
1 TL Rosmarinnadeln  
40 g Öl  
3 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)  
1 Tl. Gemüsebrühe  
1/2 TL Salz  
2 Prisen Pfeffer  
1 TL Zucker  
1 TL Basilikum, getrocknet  
1 TL Oregano, getrocknet  
Lasagneplatten, ungekocht  
150 g Bergkäse

## Bechamelsauce:

45 g Dinkelkörner  
250 g Milch  
40 g Butter  
2 Prisen Pfeffer  
1/2 TL Salz  
2 Prisen Muskat

## Zubereitung:

Möhren in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern und in den Varoma-Behälter geben. Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen, Spitzkohl zu den Karotten in den Varoma legen und verschließen. 20 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Varoma mit Gemüse zur Seite stellen, Mixtopf leeren und Garflüssigkeit auffangen.

Jetzt Tomatensauce kochen:

Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten. Tomaten und Gemüsebrühe zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 20 Min./Varoma/Stufe 1 köcheln. Salz, Pfeffer, Zucker, Basilikum und Oregano zugeben, 5 Sek./Stufe 5 verrühren und umfüllen. Mixtopf spülen.

Bechamelsauce:

Dinkel in den trockenen Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 mahlen. Milch und 250g von der aufgefangenen Garflüssigkeit in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 verrühren. Butter, Pfeffer, Salz und Muskat zugeben und 9 Min./100°C/Stufe 2 garen.

Lasagne-Vorbereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Tomatensauce, Lasagneplatten, vorgegartes Gemüse und Bechamelsauce abwechselnd in die große Ofenhexe schichten. Die letzte Schicht besteht aus Tomatensauce mit etwas Bechamelsauce beträufelt.

Bergkäse mit der Microplane groben Reibe drüber reiben und Lasagne 40 Minuten (200°C) im unteren Drittel des Backofens auf dem Rost backen.

**Verwendete Produkte:** rechteckige Ofenhexe, großer Servierheber, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe



Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN