



# KOHLRABI-ROTE RÜBEN-LASAGNE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10** Lasagneblätter, gekocht

**400 g** Renden, gegart, geschält

**400 g** Kohlrabi, gegart, geschält

## FÜR DIE CREME

**500 g**

**240 g** Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier

**20 ml** Olivenöl

**60 g** Paniermehl

**15 ml** Zitronensaft

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

## FÜR DEN RAHMKOHLRABI

**400 g**

**500 g** Kohlrabi, geschält

**80 g** Butter

**250 ml** Weisswein

Salz

Weisser Pfeffer, frisch gemahlen

**50 g** Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ziegenfrischkäse mit QimiQ Saucenbasis glatt rühren, restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Die gekochten Lasagneblätter im selben Durchmesser wie die Kohlrabi- und Rote Rübenscheiben rund ausstechen.
3. Die Lasagneblätter mit den roten Rüben- und Kohlrabischeiben und Ziegenfrischkäsecreme abwechselnd schichten. Mit der Creme abschließen.
4. Für den Rahmkohlrabi: Gemüse in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und weich kochen.
5. QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.
6. Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Min backen.
7. Lasagne auf dem Rahmkohlrabi anrichten und servieren.