



# 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** Rote Rübe(n), gegart, geschält

**400 g** Kohlrabi, gegart, geschält

## FÜR DIE SAUCE

**500 g** QimiQ Sahne-Basis

**240 g** Ziegenfrischkäse

**20 ml** Olivenöl

**60 g** Weißbrotbrösel

**15 ml** Zitronensaft

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

## FÜR DEN RAHMKOHLRABI

**400 g** QimiQ Sahne-Basis

**500 g** Kohlrabi, geschält

**80 g** Butter

**250 ml** Weißwein

Salz

Weißer Pfeffer, frisch gemahlen

**50 g** Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Ziegenfrischkäse mit QimiQ Sahne-Basis 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 Ziegenfrischkäsesauce abwechselnd schichten. Mit der Sauce abschließen.
4. Für den Rahmkohlrabi: Gemüse in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und weich kochen.
5. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, würzen und abschmecken.
6. Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Min backen.
7. Lasagne auf dem Rahmkohlrabi anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.