



## Rezept für Möhren-Broccoli-Lasagne

500 g Möhren  
Salz

500g Broccoli

1 Ei,  
1 Eigelb  
100 g Crème fraîche  
Pfeffer, Salz, Muskat  
20 g Butter  
1 EL Mehl  
3/8 l Milch

Mit dem  
Saft von 1 Zitrone  
Salz, Pfeffer

12 Lasagne Platten,

100 g Käse

schälen, in Scheiben schneiden. Wasser mit zum Kochen bringen und die Möhrenscheiben darin ca. 15 Min. kochen. waschen, putzen und in Röschen teilen. Die Stiele in Scheiben schneiden. In dem Salzwasser von den Möhren für ca. 10 Min. garen und danach abtropfen lassen. Möhren und Broccoli dann getrennt voneinander mit einem Pürierstab pürieren. Etwas abkühlen lassen lassen und dann jeweils mit

sowie  
verrühren. Mit  
abschmecken.  
in einem Topf erhitzen und darin  
anschwitzen. Unter Rühren  
zugießen und etwa 5 Min. kochen lassen.

sowie  
abschmecken. Die Hälfte der Sauce in eine  
ofenfeste Form geben. Darauf  
die Broccoli-Masse, die Möhren-Masse  
sowie die restliche Sauce abwechselnd  
schichten. Mit  
abschließen und die Lasagne für ca. 45 Min.  
bei 200°C im vorgeheizten Backofen  
backen.