



## Möhren-Broccoli-Lasagne

500g Möhren  
Salz

schälen, in Scheiben schneiden. Wasser mit zum Kochen bringen und die Möhrenscheiben darin ca. 15 Minuten kochen.

500g Broccoli

waschen, putzen und in Röschen teilen. Die Stiele in Scheiben schneiden. In dem Salzwasser von den Möhren für ca. 10 Minuten garen und danach abtropfen lassen.

1 Ei, 1 Eigelb

Möhren und Broccoli dann getrennt voneinander mit einem Pürierstab pürieren. Etwas abkühlen lassen und jeweils mit sowie

½ Becher Crème Fraîche

verrühren. Mit

Pfeffer, Salz, Muskat

abschmecken.

20g Bratöl

in einem Topf erhitzen und darin

1 EL Mehl

anschwitzen. Unter Rühren

3/8 L Milch

zugießen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Mit

Saft von 1 Zitrone

sowie

Salz, Pfeffer

abschmecken. Die Hälfte der Sauce in eine ofenfeste Form geben. Darauf

12 Lasagne Platten,

die Broccoli-Masse, die Möhren-Masse sowie die restliche Sauce abwechselnd schichten. Mit

100g geriebenem Käse

abschließen und die Lasagne für ca. 45 Minuten bei

200°C

im vorgeheizten Backofen backen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de