

# ROTE BETE-LASAGNE

MIT TATSOI



## ZUTATEN

500 g Rote Bete (roh, geraspelt)  
2 Karotten (geraspelt od. gewürfelt)  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
1 Tatsoi  
2 Dosen gehackte Tomaten  
1 EL Tomatenmark  
Lasagneplatten  
150-200 g Käse  
Salz & Pfeffer  
Olivenöl  
Béchamel  
100 g Butter  
100 g Mehl  
1 Liter Milch  
Salz, Pfeffer & Muskat

*für ca. 4 Portionen*

## ZUBEREITUNG

Zwiebel & Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Karotten & Rote Bete zugeben, 5-7 Minuten anschwitzen. Tomaten + Tomatenmark unterrühren, würzen und 10 Minuten leise köcheln. Am Schluss Tatsoi unterheben.

Béchamel: Butter schmelze, Mehl einrühren, Milch einrühren, glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schichten: 1. Sauce, 2. Béchamel 3. Lasagneplatten, dies wiederholen, bis das Material aufgebraucht ist. Mit Béchamel und Käse abschließen.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen. 10 Minuten ruhen lassen vor dem Anschneiden.

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 [info@tscheggs-ernte.at](mailto:info@tscheggs-ernte.at)  
[www.tscheggs-ernte.at](http://www.tscheggs-ernte.at)