

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.

Tschegg's Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tschegg's-ernte.at
www.tschegg's-ernte.at