

# Kohlrabi -Lasagne

## REZEPT DER WOCHE

2 Kohlrabi, je nach Größe  
150 gr Spinat  
2 große Tomaten  
100 gr geriebenen Käse  
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe  
25 gr Butter, 25 gr Mehl, 150 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Oliven und Mandeln nach Wahl

Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben die Gemüsebrühe angießen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Eine Auflaufform fetten und die Hälfte der Kohlrabischeiben hineinlegen. Den Spinat darüber zupfen. Kräftig mit Salz-Pfeffer-Muskat würzen. Die anderen Kohlrabi-Scheiben und die geschnittenen Tomaten obenauf legen. Mit der Sauce übergießen, Käse, Oliven und Mandeln drauf streuen und ab in den Ofen für 40 Minuten bei 175 Grad.

Fertig!

Und.....schmecken lassen !

**Britta & Michael**

