



# Lasagnetaschen mit geröstetem Gemüse

Zeit gesamt  
🕒 2h

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Schwierig



## Zutaten

für 4 Portionen

Knollensellerie	350 g
Pastinaken	4 St.
Karotten	4 St.
Hokkaidokürbis	350 g
Zwiebeln, rot	3 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Thymian, frisch	20 g
Olivöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Knoblauchzehen	1 St.
Cherrytomaten	1 kg
Rotwein, trocken	75 ml
Lasagneplatten	12 St.
Gouda, jung am Stück	200 g
Bio Zitronen	1 St.
Crème fraîche	200 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, große Auflaufform, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sellerie, Pastinaken und Karotten waschen, schälen und Enden entfernen. Kürbis waschen, halbieren und mithilfe eines Löffels die Kerne entfernen. Gemüse anschließend in ca. 1–2 cm große Würfel schneiden. 2 Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln, Nadeln bzw. Blätter abzupfen und hacken.
2. Das vorbereitete Gemüse auf einem Backblech mit 3 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen und verteilen. Knoblauch halbieren und mit den Schnittflächen nach oben danebensetzen. Gemüse im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. weich rösten, dabei mehrmals wenden.
3. In einem Topf 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Inzwischen Tomaten waschen, Strünke entfernen und halbieren. Dritte Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf restliches Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel glasig andünsten. Tomaten zufügen, Wein angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 10 Min. garen, bis die Tomaten weich sind.
4. Lasagneplatten in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4 Min. vorgaren, bis sie biegsam werden. Anschließend in eine große Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit sie nicht zusammenkleben.

5. Käse reiben. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Knoblauchzehen aus den Häutchen drücken und mit einer Gabel zerdrücken. In einer Schüssel Crème fraîche mit Knoblauch und Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gemüse aus dem Ofen nehmen.

6. Tomatensauce abschmecken und in eine große Auflaufform geben. Lasagneplatten leicht trocken tupfen, mit dem Gemüse und etwas Crème fraîche füllen und dicht an dicht in die Sauce setzen. Mit Käse bestreuen und im heißen Ofen ca. 40–45 Min. goldbraun und knusprig backen.

Guten Appetit!

Tipp: Das Gemüse und die Tomatensauce können einen Tag im Voraus zubereitet werden. Dann bei Bedarf die Garzeit für die Lasagne ca. 10 Min. verlängern, damit sie innen schön heiß wird.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	822 kcal
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	31 g