

Möhrenlasagne

TM 31 (TM 21)

6 Portionen

Zutaten

150 g	Gouda, jung, in Stücken
800 g	Möhren, in Stücken
50 g	Butter, in Stücken
50 g	Mehl
800 g	Milch
1 Würfel	Gemüsebrühe
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
12	Lasagneplatten
6 TL	Basilikum-Pesto
3 EL	Pinienkerne (ca. 50 g)
200 g	Saure Sahne
3 Stängel	glatte Petersilie, frisch, abgezupft

Zubereitung

- Gouda in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 5 (10 Sek./Stufe 4)** zerkleinern und umfüllen.
- Möhren in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5 (7 Sek./Stufe 4)** zerkleinern und umfüllen.
- Butter und Mehl in den Mixtopf geben und **3 Min./90°/Stufe 2** anschwitzen.
- Zerkleinerte Möhren, Milch, Brühwürfel und Gewürze zugeben und **6 1/2 Min./100°/Stufe 2** aufkochen.
- Eine gefettete Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) mit Lasagneplatten belegen, eine Schicht Pesto darauf streichen und Pinienkerne darüber streuen. Etwas Möhrensauce darüber verteilen. Diesen Vorgang wiederholen. Dann noch zwei Schichten Lasagneplatten und Möhrensauce einschichten.
- Saure Sahne und Petersilie in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8 (7 Sek./Stufe 7)** verrühren und auf der Lasagne verteilen.
- Käse darüber geben und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 1 Std.