



Gefüllte Lasagneblätter

mit Gemüse

🕒 20 min Zubereitungszeit

🕒 20 min Kochzeit

🔥 709 kcal pro Portion

••• Mittel

🌐 International

🌱 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

6 Lasagneblätter

Salz

150 g Porree

200 g Karotten

200 g Knollensellerie

1 Knoblauchzehe

1 Ei Butter

1 Bio-Zitrone

1 Bund Thymian

150 g Kräuterfrischkäse (z. B. von Almette)

1 Eigelb (Bio-Ei)

3 Ei Milch, 1,5 % Fett

frisch gemahlener Pfeffer

2 Ei Crème Fraîche

30 g Parmesan

Zubereitung

- 1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 4). Lasagneblätter in Salzwasser etwa 5–7 Minuten vorkochen. Herausnehmen, abtropfen lassen.
- 2 Gemüse putzen, abwaschen und klein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Butter erhitzen. Möhren, Sellerie und Knoblauch darin 5 Minuten andünsten. Porree hinzufügen. Alles knapp gar dünsten.
- 3 Zitrone abwaschen, abtrocknen und 1/2 TL Schale davon abreiben. Thymian abspülen, Blätter abzupfen. Die Hälfte vom Thymian, Zitronenschale, Frischkäse, Eigelb, Milch und Gemüse mischen, salzen und pfeffern. Gemüse auf die Lasagneblätter geben, zur Hälfte überklappen.
- 4 Gefüllte Lasagneblätter nebeneinander in eine Auflaufform legen und mit Crème Fraîche bestreichen. Parmesan darüber reiben und mit dem restlichen Thymian bestreuen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen,

nach 5 Minuten den Grill dazuschalten.

- 5 Tipp: Wer mag, kann die Füllung mit weiteren Kräutern verfeinern.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	0kJ /0kcal	2.966kJ /709kcal
Fett	0g	43g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	0g	57g
davon Zucker	0g	0g
Eiweiß	0g	23g
Salz	0g	0g