Lasagne mit Sellerie und Äpfeln

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (4 Personen)

» 300g Sellerie
» 3 Apfel/Äpfel
» 2 EL Zitronensaft
» 400g Frischkäse (leicht)
» 300ml Schlagsahne
» 1 TL Meerrettich
» Salz & Pfeffer
» 250g Lasagneplatten
» 150g Gouda

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Den Knollensellerie waschen, schälen, etwas vom Grün zum Garnieren beiseite legen. Die Knolle in kleinere Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, in Viertel teilen und das Kerngehäuse entfernen. Danach die Früchte in schmale Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Frischkäse mit Sahne und Meerrettich in einer großen Schüssel verrühren. Pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Äpfel zusammen mit den Selleriewürfeln unter die Frischkäsemischung heben. Eine Auflaufform mit Lasagneplatten auslegen. Die Hälfte der Apfel-Sellerie-Soße einfüllen, mit übrigen Lasagneplatten bedecken. Restliche Soße darauf verteilen.

4. Gouda entrinden, reiben, darüber streuen. Ca. 40min im Ofen backen. Mit Selleriegrün, evtl. Apfelspalten garnieren.

Nährwerte: 970kcal/E31g/F67g/KH61g pro Portion

angelegt am: 22.03.2004 Rezept-Nr: 998

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke