

# Kohlrabi & Vinho Verde

## Kohlrabi-Lasagne mit Arca Nova Vinho Verde der saisonale Star

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Kohlrabi geschält und gerieben  
250 g Möhren geschält und gerieben  
Pflanzenöl  
Kräuter nach Wahl  
Salz  
Pfeffer  
650 g Tomaten passiert  
200 g Lasagne  
250 g Käse gerieben



### Zubereitung:

Gemüse mit Öl in einer Pfanne anbraten  
Mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken,  
Tomaten hinzufügen, 5 Minuten köcheln lassen

Ofen auf 180° Umluft vorheizen

Auflaufform zuerst mit einer Schicht der Gemüsesauce  
und dann im Wechsel mit den Lasagneplatten befüllen

Auf die letzte Saucenschicht den Käse verteilen und  
30-35 Minuten goldbraun backen.