

Süßkartoffel-Rote-Beete-Lasagne

Eine Lasagne ohne Nudelblätter! Für diesen köstlichen Auflauf schichten Sie Süßkartoffeln und gekochte rote Beete zusammen mit würzigem Feta-Käse übereinander, übergießen das Ganze mit Knoblauchsahne und überbacken es goldbraun im Ofen. Dazu schmeckt Salat.

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Süßkartoffeln
500 g gekochte rote Beete
300 g Feta-Käse
200 ml Sahne
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
Frischer Thymian
25 g Pinienkerne

Zubereitung

Sahne mit gepresstem Knoblauch und Rosmarinzweig aufkochen, salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen, etwas ziehen lassen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Rote Beete ebenfalls in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Eine Tarte-Form (28 cm Durchmesser) mit einer Lage Süßkartoffeln auslegen. Darüber eine Lage mit Rote-Beete-Scheiben. Leicht salzen und pfeffern. Die Knoblauchsahne darüber gießen.

Anschließend 150 g Feta-Käse in Flocken darauf verteilen

Darauf eine dritte Schicht, die sowohl aus Süßkartoffel- als auch Rote-Beete-Scheiben besteht, anordnen.

Leicht salzen und pfeffern. Mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln.

Im Ofen 25 min auf der zweiten Schiene von unten backen.

Form aus dem Ofen nehmen, die restlichen 150 g Feta verteilen.

Pinienkerne und eine Handvoll Thymianblättchen drüberstreuen.

Weitere 15 min backen, bis der Feta knusprig und goldbraun geworden ist.

Mit Salat servieren.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!