

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 05.08.2025

Kohlrabi-Lasagne mit Tomaten und Estragon

Für 4-6 Personen

Zutaten

2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 800 g Tomaten, frisch, sehr reif oder 1 Dose Tomaten, ca. 800 g
 2 Stiele Thymian
 1 EL Rapsöl
 2 TL Zucker, braun
 2 EL Tomatenmark
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Paprikapulver
 etwas Balsamessig, dunkel

Für die Béchameloße

50 g Butter
 50 g Mehl
 200 ml Gemüsebrühe, ca.
 300 ml Milch, ca.
 1 Biozitrone
 2 Stiele Estragon

Außerdem

4 Kohlrabi, à ca. 250 g
 200 g Kirschtomaten
 200 g Bergkäse oder Gouda, gerieben

Zubereitung

1. **Für die Tomatensoße** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Frische Tomaten abbrausen und trocknen. Tomaten kleinschneiden und evtl. etwas hacken. Thymian abbrausen, Blättchen abzupfen und fein schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten, Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.
3. Tomatenmarkiterrühren und leicht anrösten. Tomateniterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Tomaten ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht. Tomatensoße anschließend grob oder fein pürieren, nach Belieben. Mit Balsamessig abschmecken.
4. **Inzwischen Kohlrabi** putzen und schälen. Die zarten Blätter entfernen und beiseitelegen. Kohlrabi in ca. 1-2 cm dünne Scheiben hobeln. Die Blätter fein schneiden. Estragon abbrausen, trocknen und fein schneiden. Zitrone abbrausen, trocken, etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
5. Kohlrabi in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren bzw. vorgaren. Herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.
6. **Für die Béchameloße** Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehliterrühren und ca. 1 Minute anrösten.
7. Gemüsebrühe, Milch, Zitronensaft und -schale nach und nachiterrühren und etwa 3 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Feingeschnittene Kohlrabiblätter und die Hälfte Estragon unter die Béchameloße rühren und erneut abschmecken.

9. Eine Auflaufform fetten. Kohlrabi aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Kirschtomaten abbrausen, trocknen und vierteln.

10. **Den Boden der Auflaufform** mit einem Drittel der Kohlrabischeiben auslegen und einem Teil der Kirschtomaten bestreuen. Dann abwechselnd Béchamelsoße, Tomatensoße und Käse darauf geben bzw. streuen. So verfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Béchamelsoße und Käse abschließen.

11. Lasagne im Ofen, bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad), ca. 40-50 Minuten garen.

12. Lasagne herausnehmen, kurz ruhen lassen, mit dem übrigen Estragon bestreuen und servieren.