



**Gemüsehof Busch - Albert Busch**  
**Hofladen Busch - Monika Busch**  
Am Neuendeich 191  
25348 Blomesche Wildnis  
Tel. 0 41 24 - 97 244  
Fax 0 41 24 - 97 243  
info@gemuesehof-busch.de

# *Kohlrabi-Lasagne*

## **Kohlrabi-Lasagne**

### **Zutaten:**

2 mittelgroße Kohlrabi  
100g Salami oder Kochschinken  
1 Ei (er)  
100 g Käse, (Schnittkäse)  
2 EL. Butter  
2 EL. Sahne  
Semmelbrösel  
Salz

### **Zubereitung:**

Kohlrabi schälen, vierteln und ca. 20 Min. in Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform ausbuttern und mit Semmelbrösel bestreuen. Den abgekühlten Kohlrabi in Scheiben schneiden und die Hälfte davon in die Auflaufform geben. Den belegt man dann mit Salami oder Kochschinkenscheiben und den Käsescheiben. Als letztes wird dann noch mal mit Kohlrabischeiben abgedeckt.

Das Ei oder die Eier werden mit Sahne oder Milch verquirlt und über den Kohlrabi gegeben. Dann das Ganze noch mit Semmelbrösel bestreuen. Ganz oben auf kann man noch ein paar Butterflocken geben.

Nun kommt die Auflaufform in den auf 200° vorgeheizten Backofen. Ungefähr 20-30 Min.

Guten Appetit wünscht Familie Busch