

Frühlings-Lasagne mit Radieschen, Bundmöhren & Radieschenpesto



Eine kreative, frische Gemüselasagne, ideal zur Verwertung von Radieschen und Bundmöhren inkl. Blättern.

Die Kombination aus würzigem Pesto, knackigen Radieschen und zarten Möhren bringt Frühlingsgefühle auf den Teller.

Zutaten (für 4 Personen)

Für das Radieschenpesto:

- Blätter von 2 Bund Radieschen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 1–2 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Hefeflocken oder geriebener Parmesan

Für das Gemüse:

- 2 Bund Radieschen, roh in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Bund Bundmöhren, in Scheiben geschnitten
- Möhrengrün, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Olivenöl

Für die Béchamelsoße:

- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 600 ml Milch
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Außerdem:

- Lasagneplatten (vorgekocht oder nicht, je nach Sorte)
- Optional: geriebener Käse (z. B. Mozzarella oder Parmesan)

Zubereitung

1. Pesto zubereiten:

Radishesblätter waschen, grob hacken und zusammen mit Sonnenblumenkernen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Hefeflocken (oder Parmesan) zu einem cremigen Pesto mixen. Abschmecken und beiseitestellen.

2. Gemüse vorbereiten:

Möhren in Scheiben schneiden und 2–3

Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und mit fein gehacktem Möhrengrün, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Radishes roh in feine Scheiben schneiden – sie kommen später direkt so in die Lasagne.

3. Béchamelsoße kochen:

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach Milch unter ständigem Rühren zugeben. Lorbeerblatt hinzufügen und die Soße ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lorbeerblatt entfernen.

4. Lasagne schichten:

Etwas Béchamelsoße auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Eine Schicht Lasagneplatten darauflegen, dann Möhren-Möhrengrün-Mischung, ein paar Löffel

Radieschenpesto und eine Handvoll roher Radieschenscheiben. Wieder etwas Soße, dann erneut Lasagneplatten usw. schichten. Mit einer Schicht Béchamel und optional etwas Käse abschließen.

5. Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30–35 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

6. Servieren:

Lass die Lasagne kurz abkühlen, damit sie sich besser schneiden lässt. Dazu passt ein grüner Salat oder einfach ein kühles Glas Weißwein.