Hirse-Lasagne

Zutaten

- 150 g Karotten
- 150 g Staudensellerie
- 30 g Butter
- 150 g Hirse
- 300 ml Wasser
- 200 ml Karottensaft
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne
- 5 Stängel Basilikum
- 200 g Crème fraîche
- 6 Blätter Lasagne
- 70 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.

2. Karotten putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden.

3. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Hirse mit Gemüse darin andünsten. Kaltes Wasser und Karottensaft zugießen und heiß werden lassen. MAGGI Fix für Lasagne einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.

4. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und mit Crème fraîche verrühren.

5. Lasagneblätter in eine flache Auflaufform abwechselnd mit Hirse und Crème fraîche einschichten. Mit Hirse beginnen und mit Crème fraîche abschließen. Mit Käse bestreuen und die Lasagne im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	75 g
Energie	735 kcal
Fett	38 g
Protein	21 g

52 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de