

Gemüselasagne

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
600 g Gemüse
Paprika, Zucchini,
Karotten
2 EL Olivenöl
500 g Tomaten
2 EL Kräuter
Thymian, Oregano
Salz und Pfeffer
12 Lasagneplatten
150 g Mozzarella

Béchamelsauce:

40 g Butter
30 g Mehl
500 ml Milch



Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch klein hacken. Paprika, Zucchini und Karotten klein würfelig schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Zerkleinertes Gemüse ukurz rösten. Geschälte Tomaten unterheben und alles mit PKräutern, Salz und Pfeffer würzen. Alles 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Butter in einem Topf zerlassen, danach das Mehl zügig mit einem Schneebesen einrühren. Nach und nach die Milch zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Unter Rühren köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Lasagne wie folgt schichten: Gemüsesauce, dann immer abwechselnd Lasagneplatten, Gemüsesauce usw. Mit der Béchamelsauce enden. Gemüselasagne mit Käse bedecken und 30 Minuten backen.

Nudeln

