

# 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

