

## Gemüselasagne (für 4 Portionen)

### Zutaten:

1 Packung Lasagne Platten  
Gemüse der Saison, z.B.:  
1 Brokkoli  
500 g Champignons  
1 Stange Lauch  
5 Möhren  
Spinat  
2 Dosen Tomaten (oder Passata)  
50 g Butter  
500 ml Milch  
1 EL Mehl  
Olivenöl  
Parmesan  
Mozzarella ger.  
1 Knoblauchzehe  
Muskat, Salz, Pfeffer  
Wasser



### So geht's:

Das Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch kurz anbraten, dann nacheinander das Gemüse zugeben. Ein wenig Wasser zugeben und bei geschlossenem Deckel dünsten. Dann die Tomaten zugeben und kochen lassen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während das Gemüse kocht, den Parmesan reiben. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze auslassen, unter Rühren mit dem Schneebesen nur so viel Mehl zugeben, dass es dickflüssig wird. Milch unter ständigem Rühren zu der Butter- Mehlmischung geben, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dann folgendermaßen schichten:

Gemüsesauce - Lasagneplatten - Gemüsesauce - weiße Sauce - Lasagneplatten - Gemüsesauce - weiße Sauce - Lasagneplatten - Gemüsesauce - weiße Sauce.  
Mit Mozzarella und Parmesan abschließen und überbacken.

Guten Appetit!