

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!