

GEMÜSELASAGNE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- Lasagneblätter oder selbstgemachter Nudelteig
- 300 g TK Brokkoli
- 200 g Karotten
- 200 g Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1/4 l Gemüsebouillon, instant
- Basilikum
- Oregano
- Salz und Pfeffer
- 100 g geriebener Käse z.B. Gouda
- etwas Olivenöl

Béchamel:

- 30 g Mehl
- 30 g Butter
- 400 ml Milch
- 200 g Ricotta
- Muskatnuss

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Béchamelsauce: Butter in einem Topf zergehen lassen. Mehl dazugeben und anschwitzen - nicht braun werden lassen. Mit Milch aufgießen, mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufkochen lassen, bis die Béchamel cremig ist. Danach den Ricotta zugeben und gut verrühren.

Karotten und Zucchini waschen und in kleine Scheiben schneiden, Brokkoli auftauen und in kleine Röschen teilen. Karottenscheiben in einen Topf geben, mit Suppe aufgießen und bei schwacher Temperatur köcheln lassen bis sie bissfest sind. In einer Pfanne Zucchini und Brokkoli in etwas heißem Olivenöl kurz anbraten.

Zwiebel schälen, klein hacken und in etwas heißem Olivenöl anrösten. Die Tomaten aus der Dose nehmen und in kleine Stücke schneiden, gemeinsam mit der restlichen Tomatensauce zu den Zwiebeln geben, mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano würzen. Danach die Karotten, Zucchini und Brokkoli in die Tomatensauce geben und etwas einkochen lassen.

Schichten: Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten, einen Schöpfer Tomaten-Gemüsesauce in die Auflaufform geben und verteilen, danach einen Schöpfer Béchamel darübergeben und ebenfalls verteilen, Lasagneblätter darüberlegen. So fortfahren bis die Saucen aufgebraucht sind. Auf die oberste Schicht Lasagneblätter nur mehr Béchamelsauce geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen ca. 45 Minuten backen.

Die gebackene Lasagne ca. 10 Minuten abdampfen lassen, danach anschneiden und servieren.