

Gemüselasagne

von verenamaja@...

Mengen für 10 Personen

500 g Lasagneplatten	
80 g Zwiebel	Gemüsesauce: Gemüse in kleine Würfel schneiden. Anbraten. Gehackte Tomaten dazugeben. Tomatensauce fix fertig dazugeben auf kleiner Stufe köcheln lassen.
1.75 dl Wasser	
2.5 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	Je nach Geschmack
50 g Butter	Béchamelsauce: Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl mit dem Schwingbesen unter Rühren bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch auf einmal zum Mehl giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Sauce würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Käse darunterrühren, etwas abkühlen.
75 g Mehl	
1.15 Liter Milch	
1.5 TL Salz	
3.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
85 g Parmesan	
60 g Parmesan	Lasagne: Auflaufform (ca. 2 ½ Liter) mit Öl bestreichen. 4 EL Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagneblätter lagenweise mit der Gemüse- und Béchamelsauce in die Form schichten, Käse darüberstreuen. Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.
800 g gehackte Tomaten	
2.0 kg Gemüse nach Wahl	Karotten, Auberginen, Erbsli, Peperoni, Zucchini, Pilze, etc.