Gemüselasagne HeLa2022 von Sibylle Lüthi

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Grantinform

500 g Lasagneplatten	
1.75 dl Wasser	
2.5 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	Je nach Geschmack
800 g gehackte Tomaten	
2.0 kg Gemüse nach Wahl	Karotten, gelbe Peperoni, Zucchetti, evtl. Erbsli, (Pilze) etc.
80 g Zwiebel	Gemüsesauce: Zwiebel und Rüebli schälen, mit den Peperoni in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erwärmen, Gemüse ca. 5 Min. andämpfen. Tomaten und Wasser beigeben, aufkochen, würzen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. köcheln. Pfanne vom Herd nehmen.
75 g Mehl	
85 g Parmesan	
1.15 Liter Milch	
1.5 TL Salz	
3.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
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.
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 - oberste Schicht Béchamelsauce -, Käse darüberstreuen. Kann im Voraus zubereitet werden; mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank aufbewahren. Parmesan vor dem Backen darüberstreuen Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.