



Gemüselasagne SCF2025

von franca b

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2021_SBLV_15/gemueselasagne/

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Ital. Kräutermischung, Muskatnuss, Pfeffer

2.0 kg Gemüse nach Wahl

125 g Zwiebel (entspricht ca. 2,5 Zwiebeln) hacken

100 g Butter

1.5 Liter Milch mit Butter und Mehl verrühren (Béchamelsauce), Salz Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben

625 g Lasagneplatten

375 g Mozzarella

50 g Reibkäse ca 7,5 - 10 EL

75 g Mehl

- Gemüse und Zwiebel in der Bratbutter andünsten. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten garen. Bei Bedarf wenig Wasser begeben, salzen.
- Sauce: Butter schmelzen, Mehl begeben, kurz dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen. Pfanne von der Platte ziehen, unter ständigem Rühren die Milch beifügen. Unter Rühren aufkochen, abschmecken.
- Lasagneblätter abwechselungsweise mit Gemüse und Béchamelsauce in die bebutterte Form schichten. Mit Gemüse beginnen, danach Lasagneblätter und Sauce daraufgeben, einmal wiederholen. Mit Sauce abschliessen. Mit Käse und Butterflocken bestreuen.
- Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.