

Lasagne Vegi (nach Tiptopf) von Sarah Rubin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Salz, Paprika

750 g Lasagneplatten	
1.0 dl Olivenöl	
400 g Rüebli	
800 g Kürbis	
400 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
10 g ital. Kräutermischung	
1.25 kg gehackte Tomaten	
3.0 EL Mehl	
150 g Tomatenmark	
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 Stück Lorbeerblatt	
80 g Butter	schmelzen
5.0 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
1.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
1.0 dl Vollrahm	
200 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen
2.0 Stück Zucchini	Klein schneiden und in Tomatensauce oben beifügen
460 g Paprika	dito

3 Lorbeerblätter