

Lasagne Vegi Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

Gesamtdauer ca. 1 Std. 50 Minuten

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kochen / Backen: ca. 1. Std. 10 Minuten

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano

Ausrüstung: Alufolie, Grantinform

100 g Sauce Idéale / Béchamel (Knorr)	Packungsinhalt in heisse Milch (3.5% Fett) einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.
1.0 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
300 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
8.5 cl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
750 g Frische Champignons	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3 min braten. Frische Champignons braun.
250 g Zucchini (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten.
250 g Auberginen (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten.
250 g Zwiebeln	eher weniger, da Kinder -> 50 gr.
5.0 Stück Knoblauchzehen	eher weniger, da Kinder -> 1 Zehe
10 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen.
1.0 kg gehackte Tomaten	
150 g Tomatensauce	beifügen, 5-10 min zugedeckt köcheln.
15 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer begeben.
400 g Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen. Bei 220 Grad 40 min backen (die ersten 20 min mit Alufolie bedeckt). 3 lagig Lasagneplatten. Beginne mit Béchamelsauce. Danach folgt 1. Lage Lasagneblätter und darauf 1/4 der Hackfleischmasse. Es geht weiter mit der Béchamelsauce bis alles aufgebraucht ist. Wichtig: Béchamelsauce sollte die letzte Schicht sein, die dann mit Parmesan getoppt wird.