

Gasthof Kreuz Traustanz

Gemüselasagne

Zutaten für 4 Personen:

Gemüseragout:

100 gr. Zwiebeln gehackt
3-4 Knoblauchzehen
100 gr. Karotten
100 gr. Gelbe Rüben
100 gr. Staudensellerie
100 gr. Zwiebellauch
200 gr. Paprika bunt
300 gr. Zucchini grün und gelb
700 gr. geschälte Tomatenwürfel
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Majoran,
Thymian, Origano

Béchamel:

70 gr. Butter
70 gr. Mehl
0,7 lit. Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

10 – 12 Lasagneblätter
200 gr. Parmesan gerieben

Butter zum ausfetten der
Backform

Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Karotten, Gelbe Rüben und Staudensellerie in Würfel geschnitten dazugeben, ca. 4 Min. anschwitzen. Geschnittene Paprika, Zwiebellauch und Zucchini dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Tomatenwürfeln aufgießen. Mit Kräutern Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen lassen.

Butter in einen Topf schmelzen, Mehl einrühren, kurz anschwitzen mit Milch aufgießen, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Ausgefettete Auflaufform mit Gemüseragout dünn bedecken, etwas Béchamel darauf verteilen, mit Käse bestreuen und mit Lasagneblätter bedecken. Diese Reihenfolge 2-3 mal wiederholen. Die oberste Lage Käse sollte dabei etwas dicker sein, da diese gratinieren soll und die Lasagne abschließen soll.

Bei 180° bei Umluft im Rohr ca. 40 Min backen. Gegebenenfalls Dampf zuschalten, oder ein feuerfestes Geschirr mit etwas Wasser ins Rohr stellen, damit sich etwas Dampf entwickeln kann