GEMÜSELASAGNE

ZUTATEN FÜR CIRCA 4 PORTIONEN

Gemüsesoße

- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Aubergine
- 2 Karotten
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Staudensellerie
- 1/2 Glas Mais
- 75 Gramm Tomatenmark
- 200 Gramm Tomatenwürfel aus der Dose
- Öl zum Anbraten
- 1/8 Liter Wasser
- Gewürze (wie zum Beispiel Thymian, Rosmarin, Basilikum)

Hauptgericht - vegetarisch

Käsesoße

- 25 Gramm Butter
- etwas Mehl zum Bestäuben
- 200 Milliliter Milch
- 200 Gramm Käse
- 1 Esslöffel Mehl

Lasagne

- 230 Gramm Lasagne-Platten
- 75 Gramm geriebener Käse

ZUBEREITUNG

Gemüsesoße:

Das Gemüse waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark und die Tomatenwürfel dazugeben und leicht kochen lassen.

Käsesoße:

Die Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben und die Milch dazugeben. Den Käse dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren schmilzt der Käse.

Lasagne:

Gemüsesoße, Käsesoße und Lasagne-Platten in eine Auflaufform schichten. Mit Gemüsesoße beginnen und mit Käsesoße abschließen. Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen. Im Heißluftofen bei circa 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Tipp: Für die Käsesoße können Käsereste verwendet werden.

Je nach Verwendung der Zutaten können folgende Allergene enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/Weizen, Milch, Sellerie.

Rezept: Petra Bär-Hildensperger

Foto: KErn/Dr. Christiane Brunner