

Vegetarische Lasagne

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

2	Auberginen	200 g	Baby Möhren
1	Zucchini	150 g	Pilze
1	Stangensellerie	1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen	200 g	passierte Tomaten
100 g	Butter	2 EL	Mehl
350 g	Milch		Salz
	Pfeffer	1	Muskatnuss
200 g	Emmentaler		Öl zum Anbraten

Zubereitung

Möhren reiben und die Zwiebel würfeln und zusammen mit dem gepresstem Knoblauch und den passierten Tomaten in Öl anbraten.

Um die Bechamel Sauce zuzubereiten, Butter schmelzen, Mehl einrühren, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Milch hinzugeben und so lange rühren, bis eine glatte Sauce entsteht, welche anschließend bei wenig Hitze einkocht.

Inzwischen Auberginen, Zucchini, Pilze, Babymöhren und die Selleriestange in Würfel schneiden.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und anschließend mit dem Schichten beginnen.

Zunächst Lasagneblätter, dann Gemüse, Tomatensauce und Bechamel in die Form geben und die Schichten wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind und auf die oberste Schicht Emmentaler streuen.

Abschließend den Auflauf mit Alufolie bedecken und für 15 Minuten in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen schieben. Danach die Folie wegnehmen und die Lasagne für weitere 15 Minuten backen.

Vor dem Servieren kann wahlweise schwarzer Sesam über die Lasagne gestreut werden.