



Gemüse-Lasagne

Menge	Zutaten	Zubereitung
<p>½ P. Lasagneblätter</p> <p>Weißer Soße = Bechamelsoße:</p>		
4 EL 2 EL ½ l 1 ½ TL etwas etwas	Butter Mehl Milch Lorbeerblatt Salz Pfeffer Muskatnuss	<ul style="list-style-type: none"> - Butter in einem Topf schmelzen - Mehl zugeben, kurz anschwitzen, Topf beiseite stellen - Die Milch intensiv in die Mehlschwitze einrühren - Alle Geschmackszutaten zugeben - Das Ganze auf kleiner Stufe durchkochen - Gut abschmecken
<p>Gemüsefüllung</p>		
4 EL 1 1 kl. Stück 1 2 1 Dose 1 TL 1 Zehe 1 Tasse 1 TL 200 g 200 g	Öl Zwiebel Sellerie Zucchini Karotten Tomaten Oregano Knoblauch Wasser Brühenpulver Geriebener Käse Kirschtomaten	<ul style="list-style-type: none"> - Zwiebel hacken und andünsten - Das Gemüse in kleine Würfel schneiden - Das Gemüse in dem Öl andünsten - Würzen - Angießen - Zugeben <ul style="list-style-type: none"> ➤ alles ca. 10 Minuten durchköcheln lassen ➤ abschmecken ➤ dann abwechselnd mit der Bechamelsoße und den Nudelplatten in eine gebutterte Auflaufform schichten ➤ die oberste Schicht ist die weiße Soße mit Käse <p>BT: 180°C, BZ: 20 Minuten</p> <p>Zum Garnieren</p>

Dazu passt Salat !