Rezept

Gemüselasagne

Ein Rezept von Gemüselasagne, am 27.04.2024

Zutaten

- **2** Möhren
- **2** Zucchini
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- **500 g** Tomaten
- **4** Knoblauchzehen
- Salz
- **4 EL** Butter
- **3/4 l** Milch
- Pfeffer aus der Mühle
- **250 g** Lasagne-Nudelplatten
- **100 g** frisch geriebener Parmesan oder Pecorino
- **2** Stangen Staudensellerie
- **1** kleine Aubergine
- **2** Stangen Lauch
- **1/2 Bund** Thymian
- **4 EL** Olivenöl
- Chilipulver
- **4 EL** Mehl
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- **2** Kugeln Mozzarella (250 g)
- Olivenöl zum Beträufeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen oder schälen. Möhren, Sellerie, Zucchini, Aubergine und Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Den Lauch in Streifen schneiden.

2. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Anschließend in ganz kleine Würfel schneiden.

3. Thymian abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Knoblauch schälen und fein hacken.

4. Das Olivenöl im Topf erhitzen, Gemüse (außer Tomaten) darin ein paar Minuten andünsten, dabei immer rühren. Thymian und Knoblauch dazugeben, dann auch die Tomaten. Mit Salz und Chili würzen und offen bei mittlerer Hitze ungefähr 15 Minuten vor sich hin schmurgeln lassen.

5. Inzwischen für die Béchamel die Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Mehl einstreuen und unter Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb bräunen.

6. Jetzt den Schneebesen nehmen und kräftig rühren, dabei nach und nach die Milch dazugießen. Die Hitze klein stellen und die Sauce offen 10 Minuten köcheln lassen, bis sie dicklich wird. Dann erst mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

7. Auf der Packung der Nudelplatten nachlesen, ob sie vor dem Einschichten gekocht werden müssen. Wenn ja, in sprudelndem Salzwasser nach Anweisung garen, in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.

8. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

9. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine große Auflaufform bereit stellen.

10. Jetzt wird geschichtet: Béchamel, Nudelplatten, Gemüse, Mozzarella, Parmesan, Béchamel. So lange, bis alle Zutaten in der Form sind und noch ein bisschen Béchamel und Parmesan übrig sind. Die kommen ganz oben drauf.

11. Fertig geschichtete Gemüselasagne mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) ungefähr 45 Minuten backen, bis sie schön braun ist.