

Rezept

Vegetarische Lasagne mit Gemüseragout

Ein Rezept von Vegetarische Lasagne mit Gemüseragout, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DAS GEMÜSERAGOUT:

250 g festkochende Kartoffeln	150 g Knollensellerie
150 g Möhren	200 g Zucchini
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	1/2 Stange Lauch
1 EL Weizenmehl	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
2 TL Gemüsebrühe (Instant)	

FÜR DIE KÄSE-BECHAMELSAUCE:

40 g Butter	3 EL Weizenmehl
1 TL Gemüsebrühe (Instant)	450 ml Vollmilch
40 g Reibekäse	Salz
Pfeffer	1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DIE LASAGNE ZUM SCHICHTEN:

9 Lasagneplatten	50 g Reibekäse
-------------------------	-----------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Für das Ragout Kartoffeln, Sellerie und Möhren waschen, putzen und schälen. Zucchini waschen und putzen. Alle Gemüse in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Gemüswürfel dazugeben und 6 Min. unter Rühren mitbraten.
2. Den Lauch längs halbieren, gründlich zwischen den Blättern waschen und in dünne Streifen schneiden. Lauchstreifen mit dem Mehl in den Topf zum Gemüse geben und 2 Min. unter Rühren mitbraten. 200 ml Wasser angießen, Tomaten und Gemüsebrühepulver dazugeben und das Gemüseragout 20 Min. bei mittlerer Hitze offen einkochen lassen.
3. Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen. Mit dem Schneebesen Mehl und Gemüsebrühepulver einrühren, bis eine glatte Paste entsteht. Portionsweise die Milch unter Rühren hinzugießen. Den geriebenen Käse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Auflaufform mit der Sauce begießen und die Form abwechselnd mit den Nudelplatten, dem Gemüseragout und der Sauce füllen. Die dritte und letzte Lage mit dem Käse bedecken und die Lasagne im Ofen (Mitte) in 25 Min. goldbraun backen.