

Gemüse-Fleisch-Lasagne

Das Rezept für den italienischen Klassiker hier in einer abgewandelten Form als Gemüse-Fleisch-Lasagne.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

320 g	Faschiertes
1 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Kohlrabi
1 Stk.	Zwiebel
1 Packung	Lasagneblätter
2 Packungen	Tomaten (passierte)
1 EL	Olivenöl
1 Packung	Parmesan
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Oregano
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Rosmarin

Für die Béchamelsauce

30 g	Butter
30 g	Mehl (glatt)
250 g	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Gemüse-Fleisch-Lasagne** zuerst die Zwiebel abziehen und klein hacken. Karotten und Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini ebenfalls in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel kurz darin anrösten. Faschiertes zufügen, etwas zerdrücken und gut umrühren. Pfeffer und salzen.
2. Wenn das Fleisch gleichmäßig angebraten ist, die Gemüsegewürfel mit in den Topf geben, kurz durchrühren und mit passierten Tomaten auffüllen. Mit Rosmarin, Oregano und Basilikum würzen. Abdecken und auf niedriger Stufe etwa 10 Minuten lang köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Gelegentlich umrühren. Backofen vorheizen auf 180 Grad Umluft.

Für die Béchamelsauce:

1. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl rasch einrühren, Milch zugießen, weiter rühren, bis die Masse cremig und frei von Klumpen ist.
2. Vom Herd ziehen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Weitere Zubereitung der Lasagne:

1. Eine Auflaufform fetten. Einen Teil der Fleisch-Gemüsemischung einfüllen, mit Lasagneblättern bedecken. Einen weiteren Teil der Mischung darüber verteilen, mit geriebenem Parmesan bestreuen.
2. Die Béchamelsauce darüber gießen. Erneut mit Lasagneblättern belegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Zutaten verbraucht sind (dies richtet sich nach der Größe der Form). Mit Fleischsauce, Béchamelsauce und Parmesan abschließen.
3. Auf mittlerer Schiene etwa eine halbe Stunde lang backen lassen.

Tipp

Die Gemüse-Fleisch-Lasagne vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren.