Gemüselasagne

Sobald die Gemüselasagne aus dem Ofen kommt, lockt ihr unwiderstehlicher Duft die ganze Familie an. Dafür sorgen unter anderem die mediterranen Gewürze bei diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

16 Stk.	Lasagneblätter
	Bechamelsauce (siehe Rezept)
4 Stk.	Paprikaschoten
2 Stk.	Zucchini
1 Stange	Lauch
4 Stk.	Karotten
2 Stangen	Sellerie
240 g	Champignons
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
200 ml	Tomatensaft
3 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
80 g	Parmesan
1 Handvoll	Butterflocken

Zubereitung

1. Backröhre auf 220 Grad anheizen und erst dann das Gemüse für die **Gemüselasagne** vorbereiten. Paprika waschen, Stiele und Kerne aus dem Inneren entfernen und gemeinsam mit dem Lauch in Streifen schneiden. Karotten und Sellerie würfeln. Champignons in der Mitte jeweils vierteln. Zucchini in kleine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, um diese in feine Würfel zu schneiden.

2. Die Zwiebeln in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Im Anschluss die feinen Knoblauchwürfel und das Gemüse dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Tomatensaft aufgießen. Rosmarin und Thymian zerhacken und mit einem Lorbeerblatt zum Gemüse geben. Die Masse zum Kochen bringen und nach Bedarf ein zweites Mal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auflaufform gründlich fetten.

3. Das aufgekochte Gemüse hinzugeben, obenauf Béchamelsauce und eines der Lasagneblätter geben. Diesen Vorgang wiederholen. Den Abschluss bildet eine Lage Gemüse und Béchamelsauce, auf dem Parmesan und Butterflocken verstreut werden.

4. Die Lasagne bei 220 Grad bis 240 Grad für 20 bis 25 Minuten in den Backofen geben. Den Ofen gegen Ende ausschalten und die Auflaufform für einige Minuten ruhen lassen.

Tipp

Die reichhaltige Gemüselasagne mit einen rassig fruchtigen Rose genießen und mit einem frisch gemachten Salat servieren.