

Typ: Gemüse

Quelle: essen & trinken

Bemerkungen: Bechamel-Sauce nicht mit Gemüse mischen, getrennt einschichten.

Rezept ergänzt durch Schritt 0 (Tomatensauce)

Zutaten 250 g Möhren
250 g Zucchini
300 g Lauch
2 El Butter
6 Stiele Oregano (ersatzweise 1 Tl getrockneter Oregano)
Salz
Pfeffer
Muskat
2 Pakete Béchamelsauce (à 250 ml)
300 g Kirschtomaten
250 g mittelalter Gouda
9 Lasagne-Blätter (ohne Vorkochen)
4 Stiele Basilikum

Zusätzlich
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Dose Tomaten (450 g)
Tomatenmark Döschchen
e EL Paprika, mild
3 EL Ajwar, mild
Schuss Rotwein

Rezept: 0. TOMATENSAUCE. Zwiebeln würfeln, Knoblauch würfeln. In Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark mitdünsten. Paprika kurz andünsten. Mit Rotwein ablöschen, Tomatendose hinzufügen. Dann das Gemüse (s.u.) in der Tomatensauce garen (20 min, davon Zucchini 5 min)

1. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Zucchini putzen, in Scheiben schneiden. Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Butter in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen, Gemüse darin 4-5 Minuten andünsten. Oregano abzapfen, hacken und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Béchamelsauce getrennt zubereiten..

2. Kirschtomaten halbieren, Käse grob raspeln. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 4–5 El der Gemüsemischung in einer gefetteten Auflaufform (ca. 30 x 18 cm) verstreichen, mit 3 Lasagne-Platten bedecken. Die Hälfte der verbliebenen Gemüsemischung in der Form verteilen, 1/3 der Kirschtomaten darauflegen und 1/3 des Käses daraufstreuen. 3 Lasagne-Platten, restliche Gemüsemischung, 1/3 der Kirschtomaten und 1/3 des Käses darüberstreuen. Mit 3 Lasagne-Platten bedecken, restliche Béchamelsauce gleichmäßig darauf verstreichen. Mit restlichen Kirschtomaten und Käse bestreuen.

3. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 35 Minuten backen. Vor dem Servieren ca. 5

Minuten ruhen lassen. Basilikum abzupfen und über die Lasagne streuen.