

## GEMÜSE-LASAGNE MIT TOMATENSOSSE & KÄSE



### Zutaten für 4 Personen:

9 Lasagneplatten  
1 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten  
1 Aubergine, in dünne Scheiben geschnitten  
1 rote Paprika, gewürfelt  
1 gelbe Paprika, gewürfelt  
2 Tomaten, gewürfelt  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
400g stückige Tomaten (aus der Dose)  
200g geriebener Mozzarella oder Gouda  
50g geriebener Parmesan

3 EL Olivenöl  
1 TL getrockneter Oregano  
1 TL getrockneter Basilikum  
Salz und Pfeffer  
2 EL frisches Basilikum, gehackt (zum Garnieren)

### Für die Bechamelsauce:

50g Butter  
50g Mehl  
500ml Milch  
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

### Schwierigkeitsgrad

★★★★★

### Zubereitungszeit

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten  
Koch-/Backzeit: ca. 45 Minuten  
Gesamtzeit: ca. 1 Stunde 15 Minuten

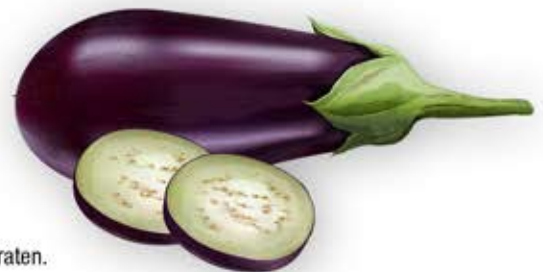
### Zubereitung

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten, bis sie glasig sind. Zucchini, Aubergine und Paprika hinzufügen und ca. 10 Minuten anbraten. Die gewürfelten Tomaten, stückige Tomaten, Oregano und Basilikum hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Bechamelsauce: Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren 2 Minuten anschwitzen. Langsam die Milch einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Eine Schicht Lasagneplatten auf den Boden legen, dann eine Schicht Gemüsesoße, eine Schicht Bechamelsauce und eine Schicht geriebenen Käse. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind, wobei die oberste Schicht aus Bechamelsauce und Käse bestehen sollte. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgegart ist.

Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen und mit frisch gehacktem Basilikum garnieren.



*Wir wünschen guten Appetit!*