

# Italienische Rezepte

## Gemüse Lasagne Vegetarisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Teigwaren, Nudeln, Vegetarisch, Soße, Italien

---

1	In dünne Scheiben - geschnittene Aubergine	2	In Scheiben geschnittene - Selleriestangen
3	Essl. Olivenöl	1	Gewürfelte Zucchini
2	Zerdrückte Knoblauchzehen	1/2 Teel.	Chilipulver
1	Halbierte und in Scheiben - geschnittene rote - Zwiebel	1/2 Teel.	Gemahlener Kreuzkümmel - (Kumin)
3	Entkernte und gewürfelte - gemischte Paprikaschoten	2 kleine	Geschnittene Tomaten
225 g	In Scheiben geschnittene - gemischte Pilze	300 ml	Passata (passierte Tomaten)
		2 Essl.	Gehacktes Basilikum
		8	Grüne Lasagne-Blätter Salz und Pfeffer

### KASESAUCE

2	Essl. Butter oder Margarine	75 g	Geriebener Cheddar
1	Essl. Mehl	1 Teel.	Dijonsenf
150 ml	Gemüsebrühe	1 Essl.	Gehacktes Basilikum
300 ml	Milch	1	Verschlagenes Ei

---

1. Auberginenscheiben in einen Durchschlag legen, mit Salz bestreuen und 20 Minuten stehen lassen. Unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und beiseite stellen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch 1 - 2 Minuten kurz anschwitzen. Paprika, Pilze, Sellerie und Zucchini dazugeben und unter ständigem Rühren 3-4 Minuten kochen.
3. Gewürze einrühren und 1 Minute kochen. Tomaten, Passata und Basilikum mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für die Sauce Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und 1 Minute anschwitzen. Vom Herd nehmen, Brühe und Milch einrühren und wieder auf den Herd stellen. Die Hälfte des Käses und den Senf dazugeben. Unter Rühren kochen, bis die Mischung eindickt. Basilikum einrühren. Vom Herd nehmen und das Ei einrühren.
5. Die Hälfte der Lasagne Blätter in eine feuerfeste Form geben. Zuerst die Hälfte der Gemüsemischung, dann die Hälfte der Auberginen darauf geben. Wiederholen und mit der Käsesauce abschliessen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen 40 Minuten bei 180 °C/Gas Stufe 4 backen.

Diese farbenfrohe Lasagne besteht aus Gemüseschichten in Tomatensauce und Auberginen. Den Abschluss bildet eine reichhaltige Käsesauce.