AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

GEMÜSE-LASAGNE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Lasagne, auch dies ein Gericht mit vielen möglichen Varianten. Hier eine mit viel Gemüse, eben vegetarisch. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Aubergine	12	Schwarze Oliven
1	Zucchini	20 g	Butter
2 EL	Olivenöl	20 g	Mehl
1	Zwiebel	6 dl	Milch
2 Zehe	Knoblauch	16 Bl	Lasagne
1	Tomate, mittelgrosse	60 g	Käse
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Gewürfelte Auberginen und Zucchini in Olivenöl anziehen. Wegstellen.
2. Gehackte Zwiebeln und etwas später Knoblauchscheibchen in Olivenöl geben und glasig braten. Geschälte und gewürfelte Tomaten, die Auberginen und Zucchini zufügen und ca. 20 Min. köcherln. Geschnippelte Oliven zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gratinform buttern. Ofen auf 180° C vorheizen.
3. In einer zweiten kleinen Pfanne Butter schäumig wärmen. Mehl zufügen, schwitzen, umrühren. Milch zufügen, umrühren bis eine dicke Sauce, eben die Béchamel-Sauce, entsteht. Muskat nach Gusto zureiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce warm halten.
4. Gratinform ausbuttern. Lasagneblatt in die Form geben. Drei Lagen Gemüse, je mit einigen Löffeln Béchamel und Teigblatt abschliessen. Die letzte Lage grosszügig mit der Sauce bestreichen. Mit geriebenem Käse bestreuen und 30 Min. backen.

TIPP: Küchenkräuter oder Cayennepfeffer nach Belieben.