

Gemüselasagne



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|------------------|
| Gewürze | Etwas |
| Tomaten / Paradeiser | 4 Stk. |
| Tiefgekühlter Blattspinat | Etwas |
| Gemüse | Etwas |
| Weizenmehl (glatt) | 1 EL (Esslöffel) |
| Butter | 60 g |
| Salz | 3 Prise(n) |
| Schwarzer Pfeffer | 2 Prise(n) |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | 1 Pkg. |
| Vollmilch | l |
| Lasagneblätter | 1 Pkg. |

Zubereitung:

1. In einer Pfanne Gemüse und zerschnittene Tomaten mit etwas Zugabe von Wasser köcheln lassen!
2. Nach Lust und Laune würzen und abschmecken!

Bechamelsauce machen:

3. Butter bis sie etwas braun ist erhitzen!
4. von der Herdplatte nehmen und Mehl einrühren bis es etwas bröselig ist!
5. heißes Wasser in die Masse einrühren (Schneebeesen)
6. auf die Herdplatte geben und Milch, Käse, Pfeffer und Salz hinzugeben!
7. sollte zähflüssige Masse sein!
8. in einer Auflaufform den Boden mit Bechamelsauce ausgießen
9. dann abwechselnd : Lasagneblätter, eine Lage mit Gemüse, Bechamelsauce, Lasagneblätter
10. letzte Schicht ist Bechamelsauce!

Falls euch nicht genug Käse drauf oder drinn ist -- einfach dazugeben!!!

Als letztes nur noch in den Ofen schieben (~ 180 Grad) und fertig!

(Zeit im Ofen hängt nur von den Lasangeblättern ab -- Siehe Verpackungsaufschrift)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-42-Gemueselasagne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at