

Lasagne - Vegetarische

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Lasagneteigblätter
3	Essl.	Butter
1		Zwiebel - geschält
2		Karotten - geschält
1/2		Blumenkohl
1		Paprikaschote grün
1/2		Zucchini
2		Tomaten; entkernt
250	Gramm	Pilze; gesäubert
1	Essl.	Zitronenschale; gehackt
1/4	Teel.	Muskatnuss
1/2	Teel.	Oregano
1/2	Teel.	Gewürznelke; gemahlen
1/4	Teel.	Thymian
1	Tasse	Gruyere; (Käse) gerieben
1	Tasse	Mozzarella (Käse) klein geschnitten
1	Ltr.	Helle Sauce erhitzt
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Eine feürfeste Form (31x22cm) einfetten; beiseite stellen. Lasagneteigblätter in Salzwasser mit etwas Öl kochen. Anleitung auf der Packung beachten. Abgiessen und Lasagneteigblätter auf Papiertüchern ausbreiten. Mit Papiertüchern bedecken. Blumenkohl klein schneiden. Zwiebel, Karotten, Paprikaschote, Zucchini, Tomaten und Pilze klein würfeln. Butter in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebel hinzufügen; 3 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt dünsten. Karotten hineingeben und mischen; 3-4 Minuten zugedeckt weiterdünsten. Blumenkohl, grüne Paprikaschote und Zucchini hinzufügen; gut würzen. 4-5 Minuten auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen. Tomaten, Pilze, Zitronenschale und Gewürze einrühren; zugedeckt 3-4 Minuten köcheln. Topf vom Herd nehmen. Eine Schicht Lasagneteigblätter in die Form legen. Gemüse, Käse und Sauce in Schichten darüberlegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis fast alle Zutaten verbraucht sind. Zum Schluss eine Lage Lasagneteigblätter darüberlegen.

Sauce und Käse darübergerben. 45 Minuten im Ofen backen. Heiss servieren. Pro Portion ca. 726 Kalorien