

Gemüselasagne

Zutaten:

12 Stk Lasagneplatten
500 g Pizza-Tomaten (Konserve)
50 g Zwiebelwürfel
50 g Paprika gemischt
50 g Zucchini
50 g Aubergine
50 g Karotten
50 g Sellerie
50 g Lauch
400 ml weiße Grundsauce (Rezept S. 26)
50 g geriebener Goudakäse
100 g Mozzarella
4 EL Olivenöl

Knoblauch, Oregano, Salz, Pfeffermühle,
Muskat

Zubereitung:

Das Gemüse in feine Würfelchen schneiden und mit den Zwiebeln in dem Olivenöl anschwitzen.

Die Pizza-Tomaten dazu geben und etwa 20 Minuten garen. Während des Garens immer wieder etwas Gemüsebrühe nachgießen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese „Gemüse-Bolognese“ passt auch sehr gut zu anderen Pasta-Gerichten

Zwischenzeitlich die weiße Grundsauce mit dem geriebenen Gouda verfeinern und mit reichlich Knoblauch, Salz und Muskat abschmecken.

Nun die ersten 4 Lasagneplatten in eine gefettete Backform legen, die Bolognese darauf verteilen und mit der Knoblauch-Käsesauce begießen. Insgesamt gibt es dann 3 Schichten.

Die oberste Schicht mit dem Mozzarella belegen und im Ofen 30 Minuten bei 180° mit Oberhitze backen.



Nährwerte für 1 Portion:

386 Kilokalorien

14 g Eiweiß

6 g Fett

63 g Kohlenhydrate