Aromatische Gemüse-Lasagne

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (4 Personen)

» 40g getr. Steinpilze
» 125g grüne Lasagneplatten
» 125g weiße Lasagneplatten
» Salz & Pfeffer
» 2 Schalotte(n)
» 300g Möhre(n)
» 2 Stangen Sellerie
» 400g Tomate(n)
» 6EL Öl
» 4EL Mehl
» 750ml Milch
» 100g Parmesan
» 2EL Zitronensaft
» Muskat
» 150g Mozzarella

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Steinpilze mit 200ml kochendem Wasser übergießen und 30min einweichen.

2. Lasagneplatten nach Packungsanleitung in Salzwasser garen, abtropfen lassen. Schalotten abziehen und würfeln. Möhren, Sellerie abbrausen, putzen. Möhren schälen, beides klein schneiden. Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen.

3. Pilze abgießen, Sud dabei auffangen. Pilze klein schneiden. 2EL Öl erhitzen. Schalotten, Sellerie, Möhren und Pilze darin andünsten. Pilzwasser filtern, zufügen und alles ca. 6min köcheln lassen. Beiseite stellen.

4. 3EL Öl in einem Topf erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Nach und nach Milch unterrühren. ca. 10min köcheln lassen. Mit 50g Parmesan, Salz, Zitronensaft, Pfeffer und Muskat würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden.

5. Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform mit 1EL Öl fetten und mit Lasagneplatten auslegen. Das Gemüse, die Mozzarellascheiben und die Soße nacheinander in mehreren Lagen darauf geben. Mit Nudeln, Soße und übrigem Parmesan abschließen. Die Gemüse-Lasagne ca. 40min backen.

Nährwerte: 730kcal/E36g/F36g/KH65g pro Portion

angelegt am: 26.07.2003 Rezept-Nr: 521

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke