Pikante Gemüse-Lasagne mit Käsesoße

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (4-6 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 2-3 Knoblauchzehe(n)
- » 375g Lauchzwiebel(n)
- » 2 rote Paprika
- » 2 gelbe Paprika
- » 2 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 TL Basilikum
- » 125g Gratin-Käse
- » 60g Butter/Margarine
- » 60g Mehl
- » 1/2l Instant-Gemüse-Brühe
- » 200g Schlagsahne
- » 1 Prise Zucker
- » 2 Tomate(n)
- » 9 Lasagneplatten

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Paprika fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Paprika, Lauchzwiebeln und Knoblauch zufügen. Unter Wenden 8-10min dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.

2. Käse fein reiben. Fett schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe ablöschen. Sahne zugießen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 3min köcheln lassen. 3/4 des Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tomaten in Scheiben schneiden.

3. Zuerst etwas Soße in eine gefettete, ofenfeste Form geben. Je drei Lasagneplatten, 1/3 des Gemüses und der Soße in die Form schichten. Mit übrigen Zutaten ebenso verfahren. Mit Soße abschließen und mit Tomatenscheiben belegen. Restlichen Käse darüber streuen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 50min überbacken.

Tipp: Appenzeller-Käse verwenden.

Nährwerte: 480kcal/E13g/F31g/KH34g pro Portion

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 642

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