Feine Gemüselasagne

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (4 Personen)

» 60g Mehl
» 50g Butter/Margarine
» 750ml Milch
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» Salz
» Cayennepfeffer
» Muskat
» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 1 Zucchini
» 250g Champignons
» 1 EL Olivenöl
» 2-3 Stiele Rosmarin
» 2-3 Stiele Thymian
» 3 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 10-12 grüne Lasagneplatten
» 50g Parmesan
» 25g Semmelmehl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Mehl in heißem Fett anschwitzen. Mit Milch und Brühe unter Rühren ablöschen. Ca. 5min unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

2. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und vierteln. Vorbereitete Zutaten in heißem Öl ca. 3min anbraten. Kräuter waschen, trockenschütteln, grob hacken und zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Knoblauch schälen und eine Auflaufform (20x25cm) damit ausreiben. Etwas Soße in die Form geben. 3-4 Lasagneblätter darauf legen. Soße mit Gemüse und Rest Lasagneblätter im Wechsel einschichten. Mit Soße und Gemüse abschließen.

4. Parmesan reiben, mit Paniermehl mischen. Lasagne damit bestreuen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 45min goldbraun backen.

Nährwerte: 690kcal/E53g/F27g/KH49g pro Portion

angelegt am: 01.02.2004 Rezept-Nr: 917

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