

Gemüselasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Möhren, 4 Zucchini, 2 Stangen Porree, 30 gr Margarine, 40 gr Mehl, 500 ml Milch, 200 gr Blauschimmel Weichkäse, 16 Lasagne-Nudelplatten, 1 Prise Pfeffer, 2 Teelöffel Thymian, 1 Esslöffel geriebener Parmesan, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Das Gemüse putzen und waschen. Möhren und Zucchini der Länge nach in etwa 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Porreestangen je einmal längs und quer halbieren. Das Gemüse in reichlich kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren, dann kalt abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die Margarine erhitzen, das Mehl hineinstäuben und durchschwitzen lassen. Unter Rühren mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze leise weiterköcheln lassen. Den Käse entrinden, klein schneiden und in der Sauce schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform ausfetten und 4 Lasagneblätter hineinlegen. 2 Esslöffel Käsesauce darauf verteilen. Zucchini darauf schichten und mit 4 Lasagneblätter abdecken. 2 Esslöffel Sauce darauf verteilen, mit Möhrenscheiben belegen und mit 4 Lasagneblätter abdecken. Weitere 2 Esslöffel Sauce darauf geben. Porree darauf legen und mit den restlichen 4 Lasagneblätter abdecken. Restliche Käsesauce darauf streichen, mit Parmesan bestreuen und die Gemüselasagne im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten goldbraun backen.