

Sommerliche Gemüselasagne



Zutaten:	Zubereitung:
<p>1 Staudensellerie (einige Blätter zur Garnitur übrig lassen)</p> <p>2 Karotten</p> <p>1 Zucchini</p> <p>1 Knoblauchzehe</p> <p>1 Zwiebel</p> <p>1 EL Öl</p> <p>2 EL Tomatenmark</p> <p>250 ml Gemüsebrühe</p> <p>Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Thymian</p>	<p>Putzen, waschen, würfeln.</p> <p>Waschen, schälen, würfeln.</p> <p>Waschen, längs halbieren, in Stücke schneiden.</p> <p>Schälen, auspressen.</p> <p>Schälen, fein würfeln.</p> <p>In einem Topf erhitzen, Zwiebel andünsten, restliches Gemüse zugeben, mitdünsten.</p> <p>Unterrühren.</p> <p>Angießen.</p> <p>Würzen, köcheln, bis das Gemüse die richtige Konsistenz hat (bissfest).</p>
<p>Helle Soße herstellen:</p> <p>40 g Butter</p> <p>45 g Mehl</p> <p>500 ml Milch</p> <p>Gekörnte Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss</p>	<p>In einem kleinen Topf erhitzen.</p> <p>Einrühren, bis sich beides verbunden hat.</p> <p>Unter Rühren aufgießen. Aufkochen lassen.</p> <p>Würzen, abschmecken.</p>
<p>10 Lasagneblätter (ohne Vorkochen oder Nudelteig aus dem Kühlregal)</p> <p>150 g geriebener Gouda</p> <p>1 EL Vollkorn-Weckmehl</p>	<p>Schichtweise mit dem Gemüse und der Soße in eine Auflaufform füllen.</p> <p>Oberste Schicht sollte Soße sein.</p> <p>Auf der Lasagne verteilen.</p>
<p>Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 35 – 40 Minuten backen, der Käse sollte eine goldbraune Kruste bilden.</p> <p>Mit fein gehackten Sellerieblättern garnieren und servieren.</p>	

