

Gemüse-Lasagne vom Blech

Für 8 Personen

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark	2 Dosen (à 850ml) Tomaten	100 g Butter
100 g Mehl	750 ml Gemüsebrühe	500 ml Milch
Salz, Pfeffer	400 g Möhren	500 g Zucchini
500 g Schneidebohnen	2 Dosen Artischocken	1 Bund Basilikum
Zucker	16 Lasagneplatten	140 g gerieb. Parmesan
500 g Mozzarella		

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark zufügen und kurz anschwitzen. Tomaten zugeben, mit einem Pfannenwender zerkleinern und alles 30 Minuten köcheln lassen.

Fett in einem Topf schmelzen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen. Nach und nach Brühe und Milch unterrühren, 58 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Möhren putzen, schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden.

Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden.

Bohnen waschen, putzen und in Stücke schneiden.

Artischocken in einem Sieb abtropfen lassen und halbieren.

Bohnen in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen.

4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Möhren darin 5 Minuten unter Wenden garen.

Schneidebohnen abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Zucchini zu den Möhren zugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Schneidebohnen und Artischocken zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken tupfen. Blätter abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken.

Unter die Tomatensoße rühren. Tomatensoße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Fettpfanne des Backofens fetten. Etwas Bechamelsoße auf dem Boden der Form verteilen. Mit ca. 8 Lasagneplatten auslegen. Ca. die Hälfte des Gemüses darauf verteilen, mit 40 g Parmesankäse bestreuen. Mit ca. der Hälfte der Bechamel- und Tomatensoße begießen. Mit weiteren ca. 8 Lasagneplatten bedecken.

Vorgang mit Gemüse, 40 g Käse, Bechamel- und Tomatensoße wiederholen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Mozzarella und 60 g Parmesan auf dem Auflauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

In Stücke schneiden, mit Basilikum garnieren und servieren.

NN am 23. November 2023