

## GEMÜSELASAGNE

Der Name klingt so unspektakulär, derweil ist das sooo lecker...wenn auch nicht irrsinnig kreativ und neu. Klassiker sind eben Klassiker!

Für 4 Portionen:

800-900 g Gemüse nach Wahl (*ich hatte*: 1 Zwiebel, 2 Stangen Lauch, 2 Karotten, 1 kleinen Zucchini, 1/2 Aubergine, 1,5 Paprika (gelb/rot), 2 Stangen Sellerie)

2 große Zehen Knoblauch

6-8 getrocknete Tomaten (ohne Öl)

2 TL Thymian, getrocknet

1 TL Oregano, getrocknet

1 TL italienische Kräutermischung (Aromi bruschette)

4 EL Olivenöl

1 Dose geschälte Tomaten

2 EL Tomatenmark

Salz/Pfeffer

4 EL Butter

3-4 EL Mehl

550 ml Milch

100 ml Weißwein

Salz/Pfeffer/Muskat

ca. 300 g Lasagneblätter (eine Sorte die nicht vorgekocht werden muss)

2 Kugeln Mozzarella

50-100 g Parmesan

Das Gemüse waschen/putzen/schälen und in kleine Würfel schneiden (siehe Bild). Olivenöl in eine Pfanne geben und alles zusammen darin anbraten. Getrocknete Tomaten und fein geschnittenen Knoblauch ebenfalls hinzufügen. Kräuter hinzufügen und alles für 10-15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren anbraten.

Die Tomaten mit einer Gabel aus der Dose holen und grob schneiden. Zum zurückgebliebenen Tomatensud in die Dose das Tomatenmark geben und die Dose mit Wasser auffüllen. Wenn das Gemüse ausreichend angebraten ist, Tomatenstücke und Tomaten-Wasser-Mischung aus der Dose hinzufügen. Salzen und pfeffern. Nochmals für gut 10 Minuten köcheln lassen.

Derweil die Bechamel zubereiten: In einem Topf die Butter schmelzen und das Mehl einrühren. Nach und nach mit Milch + Wein aufgießen und derweil mit einem Schneebesen immer solange rühren, bis sich die entstehenden Klümpchen wieder zu einer zähen Masse verbinden. Irgendwann ist genug Flüssigkeit drin (nach ca. 300 ml), sodass sich die Klümpchen ganz auflösen und man kann die übrige Flüssigkeit hineingießen. Dann auf mittlerer Hitze solange unter Rühren köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. *Achtung, dass es nicht anbrennt!* Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Wenn Gemüsesoße und Bechamel fertig sind, geht es los mit dem Schichten: Den Start macht eine sehr dünne Schicht Bechamel, auf die eine erste Lage Lasagneblätter gelegt wird. Dann folgen Gemüsesoße, Bechamel, Lasagneblätter, Gemüse,... So lange, bis alle Zutaten in der Form sind und nur noch ein wenig Bechamel über ist.

Bevor die letzte Schicht (Lasagneblätter + Bechamel) drauf kommt, legt man dünne Scheiben Mozzarella aus. Darauf kommen dann die letzten Lasagneblätter und die übrige Bechamel ganz oben drauf. Darauf verteilt man dann den übrigen Mozzarella und den geriebenen Parmesan.

Im Backofen auf unterer Schiene für ca. 30 Minuten backen, bis die Nudeln weich und die Deckschicht schön goldbraun überbacken ist.