

Gemüselasagne

Zutaten:

Je 100 g Paprika, Zucchini, Melanzani, Zwiebel, Karotten, Brokkoli, Karfiol

Das Gemüse fein schneiden, durchdünsten, mit 1 EL Tomatenmark vermengen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.

Bechamel:

50 g Mehl

20 g Butter

1 Liter Milch

Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano

Butter im Topf schmelzen lassen, Mehl und Milch dazugeben. Unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Zum Schluss abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Nudelteig:

300 g Mehl

3 Eier

Etwas Wasser

Salz, Öl

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den fertigen Teig mit Frischhaltefolie einwickeln und etwas ruhen lassen. Mit einem Nudelholz fein ausrollen und in ca. 20 x 20 cm große Teile schneiden. Die Stücke kurz ins Salzwasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken und anschließend trocknen lassen.

In ein tiefes Blech oder einer Kasserole etwas Gemüse einlegen. Mit Sauce Bechamel bestreichen und darüber die Nudelblätter geben. Denselben Vorgang 4–5 Mal wiederholen. Die oberste Schicht sollte die Bechamel Sauce sein mit einer dicke von etwa 1 cm.

Bei 160 Grad für 45-60 min in den Ofen geben. Die Kruste sollte zum Schluss goldbraun gebacken sein. Aus dem Ofen geben und 15 min stehen lassen.

Zum Schluss portionieren und schmecken lassen.