

# Gemüse-Lasagne

## Zutaten | 6 Portionen

1	Zwiebel
1 Stange	Lauch
500 g	Möhren
500 g	Broccoli
2 EL	Rapsöl
200 g	Tomatenmark
1 kg	passierte Tomaten
	Salz, Pfeffer
½ TL	Oregano
½ Bund	Basilikum
60 g	Butter
60 g	Mehl
1 l	Milch
200 g	Schmelzkäse
	Salz, Pfeffer
500 g	Lasagne-Nudeln
100 g	Käse, gerieben

Zubereitungszeit: 60 Min.

## Zubereitung:

- Zwiebeln und abziehen und würfeln. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- Zwiebeln und Lauch in Rapsöl andünsten.
- Möhren und Broccoli putzen, waschen, klein schneiden, zum restlichen Gemüse in die Pfanne geben und mitdünsten.
- Alles mit Tomatenmark und den passierten Tomaten vermengen und gar köcheln lassen.
- Basilikum waschen, trockentupfen und klein schneiden.
- Die Gemüse-Sauce mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen.

- Für die helle Sauce aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit Milch ablöschen und glatt rühren. Sauce aufkochen lassen, den Schmelzkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Lasagne-Nudelplatten mit den beiden Saucen abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit der Gemüse-Sauce beginnen, dann die Lasagne-Blätter und anschließend die helle Sauce einschichten bis die Saucen aufgebraucht sind. Die letzte Nudelschicht mit heller Sauce bedecken und mit geriebenem Käse bestreuen.
- Gemüse-Lasagne im Ofen bei 175 °C ca. 35 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 210 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
524 kcal	21,4 g	47,8 g	18,3 g	184 mg