

# Rezept Gemüse-Lasagne

Diese Gemüse-Lasagne wird ohne Fleisch zubereitet und ist daher auch für Vegetarier geeignet.

## Zutaten:

750 g Gemüse-Mix (z.B. Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Mais)  
10 bis 12 Lasagne-Platten  
30 g Butter  
30 g Mehl  
300 ml Milch  
200 ml Sahne  
200 g Gratin-Käse (halb Mozzarella-halb Emmentaler)  
2 TL Instant-Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß  
1 EL gehackte Petersilie

## Zubereitung:

Für die Gemüse-Lasagne zunächst das Gemüse waschen.

Die Karotten nun schälen, in kleine Würfel schneiden, den Blumenkohl in kleine Röschen teilen, den Mais abtropfen lassen.

In einem großen Topf die Butter zerlassen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, so dass eine Mehlschwitze entsteht.

Die Milch mit der Sahne unter ständigem Rühren beimischen und die Soße nun mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen.

Die Soße bei kleiner Hitze etwas köcheln lassen.

Anschließend das Gemüse unterrühren und etwas garen lassen. Das Gemüse sollte noch knackig sein, da es im Ofen noch etwas nachgart. Als letztes noch die Petersilie in die Soße geben.

Den Backofen nun auf 180°C (Heißluft) vorheizen.

In eine Auflaufform etwas der Soße einfüllen, eine Schicht Lasagne-Platten darauf legen, solange weiter schichten, bis alles aufgebraucht ist, als oberste Schicht sollte die Soße sein.

Auf die Gemüse-Lasagne wird jetzt noch der Käse gestreut und die Auflaufform in den Ofen geschoben.

In ca. 30 min ist die Gemüse-Lasagne fertig gebacken.

Tipp: Je nach Saison kann das Gemüse leicht variiert werden, z.B. Zucchini, Pilze usw. Selbstverständlich kann auch TK-Gemüse verwendet werden, dieses wird nur kurz in der Soße mit erhitzt und in der Gemüse-Lasagne im Ofen anschließend fertig gegart.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)