

Italienische Rezepte

Gemüse Lasagne Italienisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Gemüse, Käse, Teig, Italien, Nudeln, Vegetarisch

200 ml	Gemüsebrühe	Muskatnuss
200 g	Schlagsahne	2 Zucchini (à 200 g)
30 g	Butter	1 Knoblauchzehe
20 g	Mehl	2 Essl. Olivenöl
500 g	Stückige Tomaten	1 Bund Basilikum
	Salz	250 g Mozzarella
	Pfeffer	13 Grüne Lasagneblätter

1. Für die Bechamelsauce Brühe und Sahne verrühren. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und anschwitzen. Sahnmischung in einem dünnen Strahl mit dem Schneebesen einrühren. 2 Min. bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen lassen. Tomaten untermischen. 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei ständig umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Zucchini waschen und fein würfeln. Paprikaschoten halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Knoblauch pellen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Gemüse darin anschwitzen. Basilikum abzupfen und fein hacken. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Mozzarella gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Lasagneblätter, Mozzarella, Gemüse und Bechamelsauce abwechselnd in eine Form schichten. Zum Schluss mit Mozzarella belegen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 40 Min. backen. Lasagne erst nach 20 Min. abdecken. Vor dem Servieren 10 Min. ruhen lassen.

:Nährwerte: Fett in g: 40 Kohlenhydrate in g: 46 :kcal: 652 Zubereitungszeit: 100 min