

Vegetarische Lasagne



Zutaten für 8 Portionen:

- Lasagneplatte(n) nach Bedarf (ohne Vorkochen)
- 4 Zwiebel(n)
- 200 g Erbsen, TK
- 6 Möhre(n)
- 500 g Champignons
- 2 Pck. Tomate(n), passierte (500 ml)
- 4 EL Mehl
- 4 EL Butter
- 1 Liter Milch, Vollmilch oder fettarm
- ½ Liter Weißwein, trockener oder Brühe
- 500 g Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
- n. B. Käse, geriebener (Emmentaler)
- Oregano
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln klein hacken, die Möhren schälen und würfeln, die Champignons putzen und würfeln.

Möhren und Zwiebeln in einer großen Pfanne in etwas Öl anschwitzen, die Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit den passierten Tomaten ablöschen, aufkochen lassen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die TK-Erbsen dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprika abschmecken.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin hell anschwitzen. Nach und nach Milch und Weißwein unterrühren, die Sauce unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine feuerfeste Form mit etwas Bechamelsauce ausgießen und dann abwechselnd Nudelblätter und Gemüsesauce in die Form schichten. Jede Gemüseschicht mit etwas Bechamelsauce beträufeln und mit ein paar Scheiben Mozzarella belegen. Mit Mozzarella abschließen, die restliche Bechamelsauce darüber gießen und mit dem Emmentaler bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°-200° Umluft (200° Ober-/Unterhitze) ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: ca. 620 kcal