



# Gemüselasagne

## Zutaten für 4 Personen

- » 2 Möhren
- » 2 Stangen Staudensellerie
- » 2 Zucchini
- » 1 kleine Aubergine
- » je 1 rote + gelbe Paprika
- » 2 Stangen Lauch
- » 500 g Tomaten
- » 1 2 *Bund Thymian*
- » 4 Knoblauchzehen
- » 4 EL Olivenöl
- » Salz
- » Chilipulver

### Für die Bechamel

- » 4 EL Butter
- » 3 4 l *Milch*
- » 4 EL Mehl
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » frisch geriebene Muskatnuss

### Ausserdem

- » 250 g Lasagne-Nudelplatten
- » 2 Kugeln Mozzarella 250 g
- » 100 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Wasche und putze das Gemüse oder schäle es. Schneide Möhren, Sellerie, Zucchini, Aubergine und Paprika in kleine Würfel. Schneide den Lauch in Streifen. Tauche die Tomaten kurz in kochendes Wasser, ziehe die Haut ab und würfle die Tomaten klein. Wasche den Thymian, schüttele ihn trocken und streife die Blättchen von den Zweigen. Hacke den Knoblauch fein.

## Zubereitung

1. Erhitze das Olivenöl in einem Topf. Schwitze das Gemüse (außer die Tomaten) für einige Minuten an und rühre dabei ständig um. Füge Thymian und Knoblauch hinzu. Würze mit Salz und Chili und lasse das Gemüse 10 Minuten bei milder Hitze garen. Gib 5 Minuten vor Ende die Tomaten dazu.

---
2. Bereite die Béchamel vor: Lass die Butter in einem Topf zerlassen. Gib die Milch dazu und erhitze sie unter Rühren bei mittlerer Hitze. Verwende einen Schneebesen, um Klümpchen zu vermeiden. Würze die Béchamel mit Salz, Pfeffer und Muskat. Lass sie etwa 10 Minuten eindicken und schmecke sie dann noch einmal ab.

---
3. Überprüfe, ob die Nudelplatten vor dem Belegen gekocht werden müssen. Garen sie in sprudelndem Salzwasser nach Anweisung, dann spüle sie in einem Sieb mit kaltem Wasser ab und lasse sie gut abtropfen. Schneide den Mozzarella in dünne Scheiben.

---
4. Bereite eine große Auflaufform vor und heize den Backofen auf 180 Grad vor. Schichte abwechselnd die Zutaten für die Béchamel, Nudelplatten, Gemüse, Mozzarella und Parmesan in die Form. Beende die Schichtung mit Béchamel und etwas Parmesan. Beträufle die oberste Schicht mit Olivenöl.