

## Rezept Gemüselasagne



### Zutaten für 4 Personen

200 g Lasagneblätter

#### Gemüse:

1 Zwiebel, fein gehackt  
300 g Aubergine, gerüstet, gewürfelt  
2 Peperoni, gerüstet, gewürfelt  
300 g Tomaten, gerüstet, entkernt, gewürfelt  
300 g Zucchini, gerüstet, gewürfelt  
Butter zum Dämpfen  
50 g Tomatenpüree  
1 TL Salz  
Pfeffer  
Paprika  
1 EL Oreganoblättchen  
1 TL Thymianblättchen  
1/3 TL Zucker

#### Béchamelsauce:

30g Butter  
2 EL Mehl  
1 Knoblauchzehe, ganz  
1 Rosmarinzweig  
4 dl Milch  
3/4 TL Salz  
Wenig Muskatpulver  
25 g Sbrinz, gerieben, zum Bestreuen

## **Zubereitung**

Lasagne in reichlich Salzwasser 2-3 Minuten vorkochen, abgiessen, kalt abschrecken. Auf einem Küchentuch auslegen.

Gemüse: Zwiebel und Gemüse in der Butter andämpfen. Tomatenpüree beifügen, mitdämpfen. Würzen, Zucker beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten dämpfen. Nach Belieben pürieren.

Béchamelsauce: Butter schmelzen, Mehl Knoblauch und Rosmarin beifügen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, mit Milch ablöschen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, würzen und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln. Knoblauch und Rosmarin entfernen.

Lasagneblätter abwechslungsweise mit Gemüse und Béchamelsauce in die gebutterte Form schichten und mit Käse bestreuen.

In der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen. Mit Basilikum garnieren.