

Lasagne Rezepte

Lasagne Mit Gemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Käse, Lasagne, Schinken, Teigware

250 g	Aubergine		Salz
300 g	Zucchini		Pfeffer
100 g	Zwiebeln	1	Topf Basilikum
4 Essl.	Öl	200 g	Gekochter Schinken
1	Knoblauchzehe		

FÜR DIE SAUCE

40 g	Butter	50 g	Gouda; gerieben
40 g	Mehl		Zitronensaft
240 ml	Milch		Salz
125 ml	Schlagsahne		Pfeffer
60 g	Sahneschmelzkäse		Muskat

AUSSERDEM

250 g	Lasagneblätter, ohne Kochen	150 g	Mozzarella-Käse
-------	-----------------------------	-------	-----------------

Aubergine und Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Aubergine in 3/4 vom heißem Öl ca. drei Minuten braten. Knoblauchzehe abziehen, dazudrücken. Salzen, pfeffern. Herausnehmen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Zucchini und Zwiebeln im Bratfett ca. zwei Minuten braten. Würzen. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Schinken würfeln. Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Milch und Sahne zugießen, unter Rühren aufkochen. Schmelzkäse und Gouda darin schmelzen lassen. Kräftig abschmecken. Den Boden einer Auflaufform mit etwas Käsesauce bestreichen. Eine Schicht Lasagneblätter hineinlegen. Etwas Gemüse, Basilikum und Schinken darauf geben. Mit etwas Sauce begießen. Alle Zutaten einschichten. Mit Lasagneblättern und Sauce abschließen. Mit Mozzarella Scheiben belegen.

Bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.