

Gemüselasagne

von Gilbert Bischof

Mengen für 10 Personen

200 g Zwiebel	
100 g Tomatenmark	
500 g Rüebli	
2.0 Stück Zucchetti	500g
2.0 Stück Auberginen	500g
500 g Pepperoni (g)	5 Stück
800 g gehackte Tomaten	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.5 dl Olivenöl	
3.75 dl Wasser	
2.5 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	Je nach Geschmack
50 g Butter	Béchamelsauce: Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl mit dem Schwingbesen unter Rühren bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch auf einmal zum Mehl giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Sauce würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Käse darunterrühren, etwas abkühlen.
75 g Mehl	
1.15 Liter Milch	
1.5 TL Salz	
3.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
85 g Parmesan	
60 g Parmesan	Lasagne: Auflaufform (ca. 2 ½ Liter) mit Öl bestreichen. 4 EL Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagneblätter lagenweise mit der Gemüse- und Béchamelsauce in die Form schichten, Käse darüberstreuen. Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.
1.0 kg Lasagneplatten	
22 g Bouillion	