

# Lasagne (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 1 Personen

4.0 g Butter	erhitzen
7.0 g Weismehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
8 cl Milch	mit kalter Milch ablöschen
2.7 cl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
20 g Zwiebeln	hacken
* 0.601 g Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
80 g Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
8 cl Milch	beigeben
30 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
8.5 ml Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
75 g Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
25 g Zucchini (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
25 g Zwiebeln	
* 1.5 g Knoblauchzehen	
1.0 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
100 g gehackte Tomaten	
15.2 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
1.5 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer beigeben,
30 g Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen ( die ersten 20min mit Alufolie bedeckt )

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte  
Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.