

Gemüselasagne

Gemüse-Füllung:

2 mittlere	Rüebli	klein schneiden und im heissen Öl andämpfen
1 Scheibe	Sellerie	
1	Lauch	
2 grosse	Zwiebeln	
2	Knoblauchzehen	
2 EL	Öl	
4 – 5	Tomaten	würfeln, begeben, etwas mitdämpfen
1 dl	Rotwein	beigen
4 EL	Tomatenpüree	
	Pfeffer, Paprika, Cayenne-Pfeffer Kräutersalz Herbes de Provence	würzen und zugedeckt 1 Std. leicht köcheln lassen

Béchamel-Sauce

50 g	Butter	zusammen leicht rösten
2 EL	Mehl	
5 dl	Milch	langsam ablöschen, ständig rühren, damit keine Knollen entstehen
2 – 3 dl	Rahm	zugeben
Kräutersalz		
Ca 250 g	Lasagne	die Lasagne abwechslungsweise mit der Füllung und der Sauce in Gefettete Auflaufform schichten, ca 45 Min. bei 225 Grad backen, Reibkäse darüberstreuen und noch 10 Min. weiterbacken
100 g	Reibkäse	

