



IMKEREI Pell

Tasti-Pasti

# Gemüse Lasagne



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Juli 2022



IMKEREI Pell

## Gemüse Lasagne

für ca. 5 Personen

### Zutaten:

2 Pkg. Tasti-Pasti  
Lasagneblätter

### Gemüsesauce

1-2 Handvoll Pilze zb.  
Champignons  
3 Karotten  
1 Zucchini  
Mangold nach Belieben  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
ca. 4 gute EL  
Tomatenmark  
1 Dose Tomaten gewürfelt  
1 TL Bio-Blütenhonig  
Salz, Pfeffer, Oregano  
frischer Basilikum gehackt  
frische Petersilie  
Olivenöl

### Sauce Bechamel

50 g Butter  
30 g Mehl  
500 ml Milch  
etw. Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

### Obendrauf

geriebener Käse zum  
überbacken

### Optional

Vegetarisches  
Faschiertes

**Als erstes wird die Gemüsesauce zubereitet.** Dafür zuerst einmal die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und mit Öl anrösten. Danach das Gemüse fein schneiden, die Karotten reiben und alles goldbraun anbraten. An dieser Stelle kann man wenn man mag das veg. Faschierte zugeben. Nun das Tomatenmark unterrühren und kurz mit rösten. Das Gemüse nun mit der Dose gehackte Tomaten aufgießen und auch einen Spritzer Wasser zugeben. Nun das Ganze etwas köcheln lassen. Danach zur Seite stellen.

**Nebenbei könnt ihr schon die Sauce Bechamel zubereiten.** Hierfür die Butter schmelzen und dann das Mehl zugeben. Das Ganze am Besten mit einem Schneebesen ständig rühren. Dazu gebt ihr nach und nach langsam die Milch bis die Sauce ihre gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dann noch abschmecken, würzen und von der Hitze nehmen.

Kurz bevor ihr die Lasagne stapeln wollt werden die **Lasagneblätter einige Minuten vorgekocht** so das sie noch Bissfest sind. (Manche verzichten aufs vorkochen)

**Nun geht es ans Schichten!** Erst den Boden der Form mit etwas Bechamel Sauce bestreichen. Nun die erste Schicht Lasagneblätter dünn auflegen. Darauf eine Schicht Gemüsesauce streichen und hierrauf dann eine dünne Schicht Bechamel. So fahrt ihr dann fort bis die Lasagne mehrere Schichten hat. Zuletzt wir eine Schicht Bechamel auf die Nudelplatten gegossen und darauf der Reibekäse gestreut. Nun geht's für 35-45 Minuten ab in den Ofen bei ca. 180-190 Grad Ober-Unterhitze.

*Und fertig ist ein bisschen Italien-Feeling am Teller.*

Unsere Lasagne weckt auch daheim Urlaubsgefühle an den Süden!

**Für mehr Inspirationen** folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

