



Gemüse-Lasagne

Italienisch für Anfänger

Zubereitung

1. Zunächst das gesamte Gemüse in dünne Scheiben schneiden und die geschälten Tomaten würfeln. Den enthaltenen Saft der Tomaten dem Gemüse hinzugeben.
2. Olivenöl mit den gehackten Schalotten und Knoblauch in einen Topf geben und glasig andünsten. Das Gemüse (außer die bereits vorgegarte Rote Beete) hinzugeben und einige Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl unter ständigem Rühren hinzugeben, bis sich beide Komponenten verbunden haben. Hitze reduzieren. Nach und nach die Milch angießen und alles mit dem Schneebesen weiter rühren. Wenn sich alles verbunden hat und die Béchamelsauce eine cremige Konsistenz angenommen hat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
5. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, dann auf den Boden einige Esslöffel Béchamelsauce geben und darauf ein paar Lasagne-Platten in die Form legen und leicht andrücken. Dann eine Schicht der Gemüse-Masse auf die Platten geben. Darauf die Rote Beete Scheiben auslegen. Das Ganze mit etwas frisch geriebenen Parmesan bestreuen. Sämtliche Komponenten in dieser Reihenfolge weiter einschichten, bis die Auflaufform gefüllt ist bzw. alle Zutaten verbraucht sind. Auf die oberste Schicht Lasagne-Platten noch Béchamelsauce geben und mit frisch geriebenem Parmesan abschließen.
6. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb und knusprig ist. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 250 g Lasagne, Dinkel hell
- 660 g Geschälte Tomaten in Tomatensaft
- 4 EL Olivenöl Italien nativ extra
- Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 2 große Möhren
- 2 Zucchini
- 200 g Champignons
- 5 Rote Beete, vorgegart
- 5 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 750 ml Milch
- 200 g Parmesan
- 1 EL Butter zum Fetten der Auflaufform