

## GEMÜSELASAGNE

**Zutaten** (für 4 Personen)



1 Päckchen Lasagneblätter  
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen  
2 Paprika rot, 7 Tomaten  
2 Zucchini 2 Gelbe Rüben  
250 g Champignons braun  
etwas Butter, Mehl  
etwas Tomatensaft  
150 ml saure Sahne, etwas Milch  
Salz, Pfeffer, 1 EL Thymian  
geriebener Käse (z. B. Allgäuer Bergkäse)



### **Zubereitung:**

Das gewaschene Gemüse kleinschneiden; 4 Tomaten achteln und den Rest der Tomaten würfeln. Zwiebel und Knoblauch klein würfeln und in einer Pfanne andünsten. Das Gemüse (außer den gewürfelten Tomaten) dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken, etwas andünsten und dann die Pilze hinzugeben.

Nun in einem neuen Topf eine Schwitze aus Butter und Mehl zubereiten. Die gewürfelten Tomaten passieren, mit dem Tomatensaft vermischen und kräftig würzen. Zu der Mehlschwitze hinzu geben und verrühren, damit keine Klumpen entstehen. Jetzt Milch und saure Sahne dazugeben und die Soße so lange kochen, bis sie etwas eindickt.

Eine Auflaufform einfetten, abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensoße und Gemüse hinzugeben. Die letzte Schicht mit Tomatensoße übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 180 °C für 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.