

# Veggie Lasagne

aus der Ofenhexe (6 Portionen)

## Zutaten:

4 Karotten  
1 rote Paprika  
4 kleine Zucchini  
½ Knolle Sellerie  
1 große Süßkartoffel  
250 g Champignons  
1 Knollenknoblauch  
2 Zwiebeln  
150 ml Rotwein (alternativ Brühe)  
1 EL Italian Allrounder Just Spices  
Salz, Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
2 Pck. Knorr Tomato al Gusto mit Kräutern  
Bechamel Sauce:  
40 g Butter  
500 ml Milch  
40 g Mehl  
Pfeffer, Muskat, Salz  
Lasagneplatten  
150 Gramm geriebener Käse  
1 Pck. Mini Mozzarella



## Zubereitung :

Das Gemüse in feine Würfel schneiden. In einem großen Topf oder einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, den fein gewürfelten Knoblauch und die Zwiebel darin andünsten.

Das Gemüse dazugeben und mitdünsten, nach einigen Minuten mit Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann beide Packungen Tomatensauce dazugeben, gut würzen und ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Bechamel Sauce herstellen. Dazu die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Hälfte vom Mehl dazugeben, unter Rühren mit der Hälfte der Milch glattrühren, dann ebenso fortfahren mit dem Rest von Mehl und Milch, leicht einkochen lassen bis es sämig ist, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Etwas von der Gemüsesauce in die Form geben, mit Lasagneplatten abdecken, dann wieder Sauce darüber geben und einen Teil der Bechamelsauce darauf verteilen, das ganze noch 2 x wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Am Schluss mit Käse bestreuen und Mini Mozzarella darauf verteilen. Im Backofen 30 Minuten backen.

Tipp: Die Lasagneblätter könnt ihr auch selbst machen. Entweder mit einer Pasta Maschine oder auch in Handarbeit ;-)  
Dazu 480 g Pastamehl in eine Schüssel geben, 2 Eier aufschlagen und mit Wasser auf insgesamt 190 ml Flüssigkeit bringen. Die Flüssigkeit mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren.  
Daraus dünne Platten herstellen.