

Gemüselasagne

Für 4 Personen

Zutaten

- 9 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)
 - 200 g Möhren
 - 200 g Tomaten
 - 1 Fenchelknolle
 - 1 Zucchini
 - 2 Stangen Sellerie
 - italienische Kräuter
 - Salz, frischgemahlenen Pfeffer
 - 2 EL Olivenöl
- Sauce:*
- 150 g Gorgonzola
 - 100 g Frischkäse
 - 150 ml Sahne
 - 150 ml Milch
 - 2 EL hellen Saucenbinder
 - 1 EL gehackter Basilikum
 - frisch gemahlenen Pfeffer

Zubereitung

1. Möhren schälen, beim Sellerie den Strunk herausschneiden, den Fenchel zusammen mit den Möhren waschen und dann in Stücke schneiden. Zucchini und Sellerie waschen und putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.
3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und abwechselnd Gemüse und Lasagneplatten darin schichten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Nun geht's an die Sauce! Den Gorgonzola würfeln und 100 g davon zusammen mit Frischkäse, Milch und Sahne erhitzen. Die Sauce dann mit Saucenbinder andicken und mit Basilikum und Pfeffer verfeinern.
5. Diese Sauce über die Gemüselasagne giessen und den restlichen Gorgonzola oben drauf legen. Die Lasagne 35 - 45 min goldbraun backen.

Tipps & Tricks

-