



Lasagne mit Gemüsebolognese

Zutaten (für vier Personen)

12 kleine Lasagneblätter
je 80 g feine Würfel von Steckrüben, Karotten, Fenchel, Paprika (bunt), Zucchini, Zwiebeln
1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
1 ½ EL Olivenöl
1 ½ EL Tomatenmark
1 ½ EL Mehl
200 ml Tomatensaft
125 ml Gemüsebrühe
1 EL gehackte Petersilie
1 Chilischote
2 EL geriebener Käse
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Feine Zwiebelwürfel und Gemüsewürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen. Tomatenmark zugeben, mit einrühren, leicht mit anrösten. Fein gewürfelten Knoblauch und Röllchen von der Chilischote zufügen, mit Mehl bestäuben, mit einrühren, mit Tomatensaft angießen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Leicht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie mit einrühren.

Lasagneblätter in sprudelndem Salzwasser kurz blanchieren und gut abtropfen lassen. Den Boden einer ausgefetteten Auflaufform mit den Blättern auslegen, Bolognese darauf verteilen. Dasselbe noch zweimal wiederholen. Obenauf mit geriebenem Bergkäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Oberhitze kurz überbacken und in der Auflaufform servieren.

Nährwerte pro Portion

376 kcal - 10 g Fett - 14 g Eiweiß - 63 g Kohlenhydrate - 5 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.