

# Vegetarische Lasagne

## **Zutaten:**

### Vegetarische Bolognese:

- 1 Zwiebel
- 1 Stück Sellerie
- 1 Glas Mais
- 1 Karotte
- 1 Flasche passierte Tomaten
- ¼ l Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- Wenn gewünscht:  
Sojageschnetzeltes

### Bechamelsoße:

- 3 El Butter
- 3 El Mehl
- ¼ l Milch
- ¼ l Sahne
- 100g Geriebenen Parmesankäse

### Lasagnen Nudeln



Wenn möglich alles in Bio-Qualität!

## **Zubereitung:**

Gemüse kleinschneiden, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, Sellerie und Karotten dazu, dann mit der Gemüsebrühe übergießen. Die passierten Tomaten dazu gießen und Mais hinzufügen. Mit Salz, Chili und Pfeffer würzen.

Die vegetarische Bolognese ca. 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Bechamelsoße zubereiten. Dazu eine Mehlschwitze aus Butter und Mehl mit dem Schneebesen anrühren, mit Milch und Sahne aufgießen und aufkochen lassen. 50g Parmesankäse hinzufügen und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Lasagne eine rechteckige Form nehmen, eine dünne Schicht Tomatensoße auf den Boden, dann immer abwechseln eine Schicht Lasagnen Nudeln, eine Schicht Tomatensoße, eine Schicht Bechamelsoße schichten. Auf die oberste Schicht Bechamelsoße den restlichen Parmesankäse verteilen.

Dann bei 200°C für ca. 30 Minuten in den Backofen.

Guten Appetit!