

# Gemüse - Lasagne

## Zutaten:

10 - 12 Lasagneblätter  
500 g Hackfleisch  
500 g Porree  
350 g Möhren  
350 g Staudensellerie  
350 g Zucchini  
4 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
2 Dosen Pizzatomaten  
15 g Butter  
250 ml Gemüsebrühe  
125 ml Milch  
1 EL Tomatenmark  
20 g Mehl  
100 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Oregano, Muskatnuss, Öl

## Zubereitung:

- Gemüse in kleine Stücke bzw. Ringe schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Pizzatomaten und Tomatenmark unterrühren.
- Kleines Gemüse untermengen.
- Alles zusammen etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf auflösen.
- Mehl in der Butter schwitzen lassen.
- Unter Rühren Milch und Brühe einrühren.
- Salzen, Pfeffer und "Muskatieren".
- Eine Auflaufform einfetten.
- Etwas von der Gemüsemasse in die Form geben.

- Mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken.
- Eine Gemüseschicht aufbringen.
- Mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken.
- Eine weitere Gemüseschicht aufbringen.
- Mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken.
- Noch eine dünne Gemüseschicht aufbringen.
- Béchamelsoße über das Gemüse gießen.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 45 Minuten überbacken.