

# Kräuter-Gemüse-Lasagne

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

## Zutaten (6-8 Personen)

- » 1kg Bohnen (grün)
- » 2 gelbe Paprika
- » 2-3 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 200g Gouda
- » 1/2 Bd. Thymian
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 30g Butter/Margarine
- » 40g Mehl
- » 1/4l Milch
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 16 Lasagneplatten

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Bohnen in 1l kochendem Wasser mit Brühe zugedeckt ca. 10min garen. Paprika ca. 5min mitgaren. Abtropfen, Brühe auffangen.

2. Käse reiben. Kräuter waschen und die Blättchen abzupfen. Petersilie hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In 30g heißem Fett andünsten. Mehl mit anschwitzen. Milch und Brühe nach und nach einrühren. Aufkochen, ca. 5min köcheln Hälfte Käse unter Rühren in der Soße schmelzen. Kräuter zufügen, abschmecken.

3. Eine flache Auflaufform (25x35cm) fetten. Abwechselnd Soße, 4 Lasagneplatten und Gemüse einschichten, dabei mit Lasagneplatten und Soße abschließen. Rest Käse überstreuen. Alles im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 40min goldbraun backen.

Nährwerte: 320kcal/E17g/F13g/KH31g pro Portion

angelegt am: 25.04.2005

Rezept-Nr: 1834

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke