

Gemüse-Lasagne

Für 6 Personen

2 El Butter	2 El Mehl	Salz
Pfeffer	Muskat	ca. 900 ml Milch
300 g Hokkaidokürbis	1 Zucchini (300 g)	10-11 El Öl
3 Tomaten	200 g Champignons	1 Stange Lauch
1 kleiner Spitzkohl (ca. 300 g)	80 g geriebener Parmesan	17 Lasagneplatten
200 g mittelalter Gouda (geraspelt)		

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch nach und nach einrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 15–20 Min. köcheln lassen.

Kürbis entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zucchini putzen und längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen, mit 3 El Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad Oberhitze auf der 2. Schiene von oben 15–18 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Danach das Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze regulieren.

Inzwischen Tomaten in Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, längs vierteln und grob schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohlhälfte halbieren, Strunk herausschneiden. Spitzkohl zuerst in Streifen, dann in grobe Stücke schneiden.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und aus der Pfanne nehmen. 2 El Öl in die Pfanne geben, Lauch und Spitzkohl darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Min. bei mittlerer Hitze braten.

Erst etwas Olivenöl, dann eine dünne Schicht Béchamelsauce in eine Auflaufform (28 x 23 cm) geben und mit 21 Lasagneplatten auslegen. Darauf die Hälfte der Tomaten verteilen und mit 1-2 El Parmesan bestreuen. Etwas Béchamel darauf verteilen, mit 3 Lasagneplatten belegen, Pilze daraufschichten, mit Parmesan bestreuen. Mit der restlichen Béchamel, den restlichen Gemüsesorten, Lasagneplatten und Parmesan genauso verfahren und in die Form schichten. Die letzte dünne Schicht besteht aus Béchamel. Alles großzügig mit Gouda bestreuen, gut andrücken und mit 1-2 El Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der unteren Schiene 35-45 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 12. 03. 2011