

Gemüselasagne

(Für 4 Personen)

750 g	gemischtes Gemüse	waschen, vorbereiten und würfeln.
		In
2 EL	Öl	andünsten , mit
400 g	Tomatenstücke	ablöschen.
		Mit
	Salz	und
	Pfeffer	würzen.
		In einem Topf
4 EL	Butter	schmelzen.
4 EL	Mehl	einrühren, mit
500 ml	Milch	ablöschen und aufkochen lassen.
		Mit
	Gemüsebrühe	
	Salz	und
	Pfeffer	abschmecken. Etwas von der Soße in eine gefettete Auflaufform geben.
		Nun abwechselnd
	Lasagneplatten	Gemüse und Béchamelsoße in der Form schichten.
		Mit
200 g	geriebenen WABE-Käse	bestreuen und im Backofen bei Heißluft 200°C ca. 40 Minuten backen.

Guten Appetit!