

Gemüse- lasagne



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

3 ERNTEKRONE Zucchini

Tomatensauce:

2 Dosen BIO SONNE
gehackte Tomaten

1 ERNTEKRONE Zwiebel

1 ERNTEKRONE Karotte

500 g GUT BARTENHOF
gemischtes Hackfleisch

250 ml Rotwein

2 EL BELLUCCINO Olivenöl

1 TL COOK! Basilikum

1 TL COOK! Oregano

1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

Béchamelsauce:

100 g LANDFEIN Butter

80 g KÜCHENSTOLZ Mehl

500 ml LANDFEIN Milch

1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

–

1 VILLA GUSTO Mozzarella

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Gemüse für die Tomatensauce putzen und fein würfeln – dann in Olivenöl anschwitzen.

2. Das Hackfleisch untermischen und alles kräftig anbraten – mit Rotwein ablöschen und mit Dosentomaten aufgießen.

3. Mit getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und eine Stunde abgedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit die Zucchini putzen und in dünne Scheiben hobeln.

5. Außerdem die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl ohne Klümpchen einrühren und alles mit Milch

aufgießen – unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.

6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

7. Anschließend eine leicht gefettete Auflaufform vorbereiten und darin abwechselnd Gemüsescheiben und beide Saucen hineinschichten.

8. Währenddessen den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

9. Zum Abschluss den Mozzarella über die Lasagne zupfen und alles für 30–40 Minuten überbacken.