

Hauptspeise

VEGETARISCHE LASAGNE

**Aela Aubin &
Blanche Audry**

Studentinnen an der
Sorbonne Universität

Paris, Frankreich



50
Minuten

4
Personen

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 5 Karotten
- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 500 ml Tomatensauce
- Lasagne-Nudeln
- geriebener Käse

Für die Béchamelsoße:

- 25 g Butter
- Milch
- einige Esslöffel Mehl
- Muskatnuss



Zubereitung

1. Zwiebeln in einem großen Kochtopf andünsten, das kleingeschnittene Gemüse (Karotten und Paprika) dazu geben. Anschließend salzen und pfeffern. Wenn die Brühe kocht, die Tomatensoße dazu geben und sie bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.
2. Die Aubergine vorgrillen: Sie muss der Länge nach dünn geschnitten werden. Ein wenig Kochsalz darüber streuen und in den Ofen (Grill) schieben, bei einer Temperatur von 200 °C für 10 Min. Nach 5 Min wenden.
3. Die Béchamelsoße machen: die Butter in einen kleinen Topf geben und sie erhitzen. Die Hitze reduzieren und einen Löffel Mehl hinzufügen. Mit einem Handrührgerät mischen, langsam die Milch dazu geben, bis zur gewünschten Menge. Falls die Mischung zu flüssig ist, mehr Mehl hineintun (auf die Klumpen achten). Salzen, pfeffern und eine Prise Muskat dazu mischen.
4. Alles in ein großes und hohes Gefäß schrittweise geben. Den Boden mit der Tomatensoße bedecken, einige Löffel Béchamelsoße und die Lasagne-Nudeln hineinlegen. Wiederholen es drei Mal. Auf die zweite und dritte Schicht die Auberginenscheiben legen.
5. Das Gericht mit geriebenem Käse bedecken.