



*Vegetarische*

**Gemüselasagne**



## Gemüselasagne

### Zutaten

Für 4 Personen

1 Pck.	Lasagneblätter
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
2	Paprika ( <i>rot</i> )
7	Tomaten
2	Zucchini
2	Karotten
250 g	Champignons ( <i>braun</i> )
Etwas	Butter
Etwas	Mehl
Etwas	Tomatensaft
150 ml	Saure Sahne
Etwas	Milch
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer
1 EL	Thymian
Etwas	Käse ( <i>gerieben</i> )

### Zubereitung

Das gewaschene Gemüse kleinschneiden; 4 Tomaten achteln und den Rest der Tomaten würfeln. Zwiebel und Knoblauch klein würfeln und in einer Pfanne andünsten.

Das Gemüse (außer den gewürfelten Tomaten) dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken, etwas andünsten und dann die Pilze hinzugeben.

Nun in einem neuen Topf eine Schwitze aus Butter und Mehl zubereiten. Die gewürfelten Tomaten passieren, mit dem Tomatensaft vermischen und kräftig würzen. Zu der Mehlschwitze hinzu geben und verrühren, damit keine Klumpen entstehen. Jetzt Milch und saure Sahne dazugeben und die Soße so lange kochen, bis sie etwas eindickt.

Eine Auflaufform einfetten, abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensoße und Gemüse hinzugeben. Die letzte Schicht mit Tomatensoße übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 180 °C für 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.