



# Gemüselasagne mit Ratatouillegemüse

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Auberginen	1 St.
Zucchini	1 St.
Paprika, rot	2 St.
Öl	2 EL
Tomatenmark	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Kräuter der Provence, getrocknet	2 TL
Tomaten, gehackt	800 g
Butter	3 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Milch	400 ml
Muskatnuss, gemahlen	
Lasagneplatten	12 St.
Mozzarella, gerieben	200 g

## Zubereitung

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Aubergine und Zucchini waschen, Enden entfernen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und ebenfalls würfeln.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen. Gemüse darin ca. 4 Min. anbraten. Tomatenmark zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern der Provence würzen, ca. 2 Min. weiterbraten. Mit gehackten Tomaten ablöschen und auf niedriger Stufe köcheln.
3. Für die Bechamelsauce in einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Mehl zufügen und darin anschwitzen. Mit Milch ablöschen und unter regelmäßigem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. In einer Auflaufform eine dünne Schicht Bechamelsauce verteilen, mit Lasagneplatten belegen und eine Kelle Gemüsebolognese darüber verteilen. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren und dabei mit Gemüsebolognese enden. Mit Mozzarella bestreuen und Lasagne im vorgeheizten Backofen ca. 35–40 Min. goldbraun überbacken.
5. Fertige Gemüselasagne mit Ratatouillegemüse aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	693 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	30 g