



# Gemüse-Lasagne

mit Zucchini und Feta

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zunächst die Tomaten-Gemüse-Sauce vorbereiten. Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Gemüse in Olivenöl scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und weiter anbraten. Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Mehl, Paprikapulver und Chili mischen und dazugeben. Mit der Brühe ablöschen, verrühren und die Tomaten dazugeben. Rosmarin, Oregano, Thymian sowie das Tomatenmark hinzugeben. 10 Minuten köcheln lassen.

Derweil die Bechamel-Sauce vorbereiten. Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl hinzugeben. Unter rühren leicht bräunen und mit der Milch ablöschen. Hitze herunterstellen und ständig rühren. Zum Schluss den Käse einrühren und mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce nochmal abschmecken, sie darf etwas würziger sein. Etwas Tomaten-Gemüse-Sauce in eine Ofenform geben. Lasagneplatten darauf legen und mit der Sauce bedecken und die Hälfte des Fetas darüber bröseln. Nochmal Platten drauf geben, großzügig mit Sauce bedecken, etwas Bechamel darauf verteilen und weiter schichten. Zum Schluss noch eine Schicht Lasagneplatten, die restliche Bechamel darauf geben und mit Käse bestreuen. Bei 170 °C Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

## Einkaufsliste

### 4-5 Personen

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 600 g Tomaten aus der Dose
- 300 g Zucchini
- 2 rote Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Chili
- 1 TL Thymian
- 2 TL Rosmarin
- 1 EL Oregano
- 1 TL Salz
- 12-15 Lasagneplatten
- 100 g geriebenen Mozzarella
- 50 g geriebenen Parmesan
- 200 g Feta

### Bechamel:

- 20 g Butter
- 15 g Mehl
- 250 ml Milch
- 50 g geriebenen Parmesan
- 1 Msp. Muskat
- 1 TL Pfeffer

