Gemüselasagne

Vegetarisch & vegan · 4–6 Portionen · Arbeitszeit 30 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 20 Min.

Rezept online

ZUTATEN

Gemüsesauce

- 80 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse, in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Möhre, in Stücken
- 1 Zucchini, in Stücken
- 1 rote Paprikaschote, in Stücken
- 20 g Olivenöl
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 100 g Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer

Béchamel

- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 700 g Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat

Außerdem

- 12 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)
- 125 g Mozzarella

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Käse in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** reiben und umfüllen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Möhre, Zucchini und Paprika in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **5 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
3. Tomaten, Wasser, Brühpaste und Oregano zugeben und **12 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1** köcheln lassen. Abschmecken und umfüllen. Mixtopf spülen.
4. Für die Béchamel alle Zutaten in den Mixtopf geben und **9 Min./90°C/Stufe 4** kochen.
5. In einer Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) abwechselnd Béchamel, Lasagneplatten und Gemüsesauce schichten. Mit Béchamel abschließen, Mozzarella zerzupfen und mit dem geriebenen Käse darüberstreuen.
6. 35–40 Minuten goldbraun backen und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

> **Tipp:** Parmesan wird traditionell mit tierischem Lab hergestellt. Wer streng vegetarisch kocht, nimmt einen Hartkäse mit mikrobiellem Lab.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/