



Gemüse-Kartoffel Lasagne

(für 2 Personen)

Zutaten:

(Auflaufform von ca. 20 x 25 cm)

150 g	grüne Bohnen	20 g	Butter
1 kl.	Stange Porree (ca. 150 g)	20 g	Weizenvollkornmehl
150 g	gelbe Paprikaschote	275 ml	Milch, 1,5 % Fett
300 g	reife Tomaten	80 g	gerieb. würziger Hartkäse
1 EL	Rapsöl	250 g	Kartoffel (1 - 2 Stück)
2 TL	italienische Kräuter		Öl zum einfetten
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung:

- Bohnen, Porreestange und Paprikaschote waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- Tomaten überbrühen, häuten und würfeln. Porree in Rapsöl 5 Minuten dünsten. Restliches Gemüse und die Kräuter unterrühren. Bei schwacher Hitze 15 Minuten offen garen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Backofen auf 200°C vorheizen. Butter schmelzen lassen und das Mehl unter Rühren darin hellgelb anschwitzen. Nach und nach die Milch einrühren. Bei schwacher Hitze zu einer glatten, sämigen Sauce einkochen lassen. Den Käse untermischen.
- Die Form dünn einfetten. Kartoffel schälen und längs hauchdünn hobeln. 1/3 der Kartoffelscheiben in die Form hineinlegen und mit der Hälfte der Gemüsemasse gleichmäßig bedecken. Wieder 1/3 der Kartoffelscheiben darüber legen und übriges Gemüse aufstreichen. Mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken und mit der Sauce übergießen. Die Lasagne im Ofen (untere Schiene, Umluft 180°C) 35 – 40 Min