

### Gemüse-Lasagne

Zutaten für ca. 5 Portionen

300 g	Lasagneblätter	oder selbstgemachte Nudelteigblätter
50 g	Reibkäse	
1 Stück	Aubergine	
1 Stück	Zucchini	beides in dünne Scheiben schneiden, in Öl rasch anbraten, zur Seite stellen

### Bechamelsauce

30 g	Butter	zerlassen
2-3 Essl.	Mehl	beigeben, gut verrühren
4-5 dl	Milch	beigeben, unter stetem Rühren aufkochen
	<b>Vital-Aroma</b> , Muskat	dazu, abschmecken, auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen

### Vegetarische Bolognese

1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
2 Essl.	Öl	zusammen anschwitzen
500 g	Gemüse der Saison	fein geschnitten oder gehackt, zu den Zwiebeln geben und mit andünsten
400 g	Tomaten gehackt	beigeben, verrühren, mit
wenig	Gemüsebouillon	(aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet) angiesen und ca. 10 Minuten dünsten
	<b>Kräuter &amp; Blüten</b>	beigeben und abschmecken, abkühlen lassen

**Fertigstellen:** Form einfetten und wenig Wasser hineingeben, mit Lasagneblättern auslegen, die Gemüsescheiben darauf legen, mit Bolognese bedecken, diesen Vorgang noch 2 mal wiederholen, mit Lasagneblättern abschliessen, die Bechamelsauce darüber verteilen, mit Reibkäse bestreuen (am besten einige Stunden vorher zubereiten, damit die Teigblätter weich werden), im Ofen bei 170° ca. 50 Minuten backen



---

Die verwendeten Gewürze:

**Kräuter & Blüten**

**Vital-Aroma**

**Gemüsebouquet**