

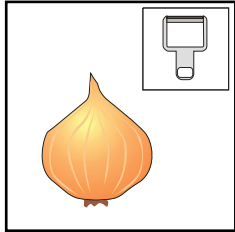
VEGETARISCHE LASAGNE

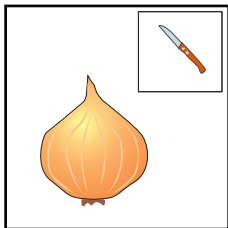
Für diese Lasagne machst du eine Bechamelsoße und eine Tomatensoße mit Gemüse.

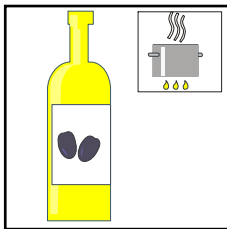
Zutaten: (6 Personen)

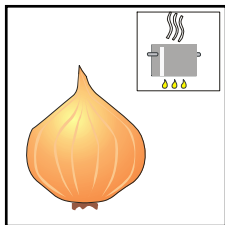
- 1000 g Tomatensoße - Parmesan
- 2 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Körbchen Pilze
- 8 Möhren
- 2-3 Paprika
- Olivenöl
- Gemüsewürfel
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuß
- Paprikapulver
- Kräuter (Basilikum, Oregano, Herbes de Provence)
- 1 l Milch
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 1 Packung Lasagneplatten (=Nudeln)

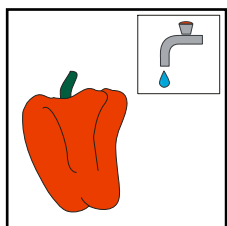
Tomatensoße:

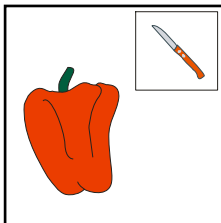


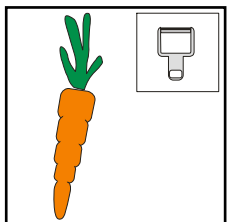


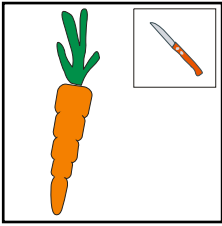


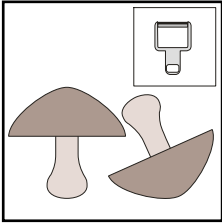


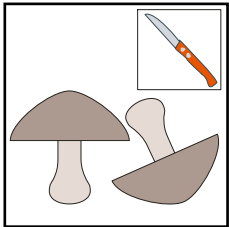


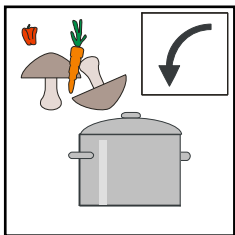


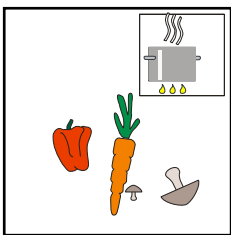


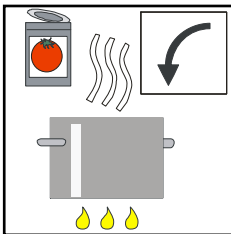


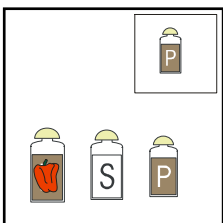




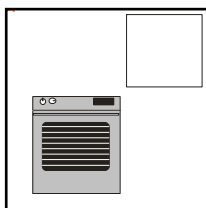
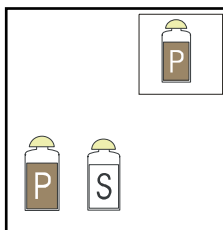
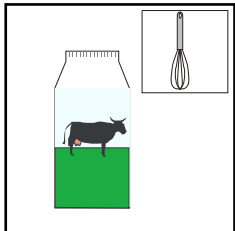
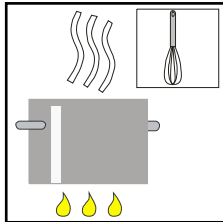
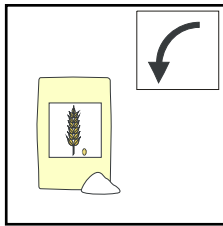
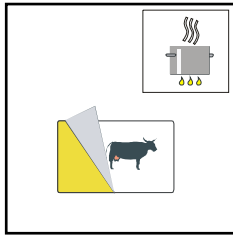


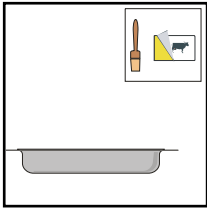


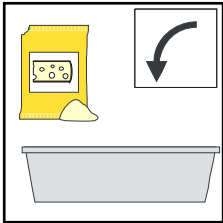


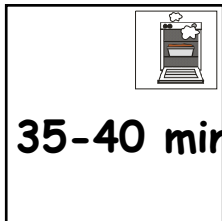


Bechamelsoße









Zwiebel schälen

Zwiebel schneiden

Öl im Topf erhitzen

Zwiebel anbraten

Paprika waschen

Paprika schneiden

Karotten schälen

Karotten schneiden

Gemüse in den Topf geben

Gemüse kochen

Tomatensoße hinzugeben

**mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kräutern und einem
Gemüsebrühwürfel würzen**

Die Butter in einem Topf schmelzen

Mehl hinzugeben

Mit dem Schneebesen kräftig rühren

Milch unter ständigem Rühren hinzugeben

Mit Salz, Pfeffer und einem
Gemüsebrühwürfel würzen

Pilze schälen

Pilze schneiden

Backofen auf 180° vorheizen

Feuerfeste Form mit Öl einfetten

Abwechselnd Lasagneplatten, Tomatensoße und
Bechamelsoße in die Form schichten

Lasagne mit Parmesan bestreuen

35-40 min backen lassen

Faire fondre le beurre

Ajouter la farine

Mélanger hors du feu

Ajouter le lait en fouettant

Assaisonner avec sel, poivre et un cube

Éplucher les oignons

Couper les oignons

Faire chauffer l'huile dans une marmite

Faire revenir les oignons

Laver les poivrons

Couper les oignons

éplucher les carottes

couper les carottes

ajouter les légumes aux oignons

faire cuire les légumes

ajouter les tomates pelées

assaisonner avec sel, poivre, piment, herbes et un cube

éplucher les champignons

laver les champignons

préchauffer le four à 180°

graisser une forme de gratin

remplir la forme en alternance avec les feuilles de Lasagne, la sauce tomate et la sauce béchamel

y mettre du parmesan râpé

mettre au four 35 - 40 minutes

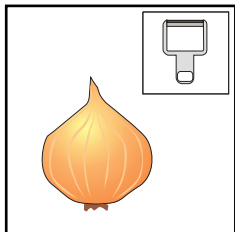
LASAGNE VÉGÉTARIENNE

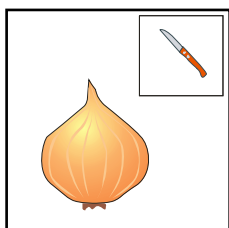
Tu dois préparer une sauce béchamel et une sauce tomates aux légumes.

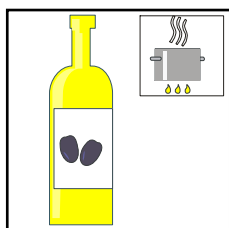
ingrédients: (6 personnes)

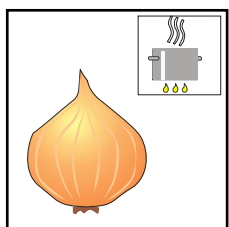
- 1000 g sauce tomates
- 2 oignons
- 1-2 gousses d'ail
- 1 panier de champignons
- 8 carottes
- 2-3 poivrons
- huile d'olives
- cubes
- sel
- poivre
- noix de muscade
- piment
- herbes (basilic, oregan, herbes de Provence)
- 1 l de lait
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 1 paquet de feuilles de Lasagne (=pâtes)
- parmesan râpé

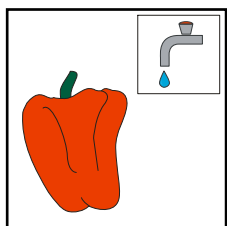
Sauce tomates:

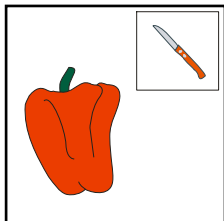


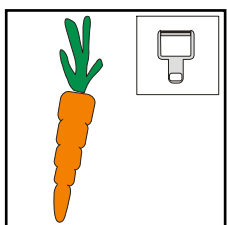


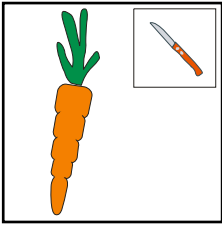


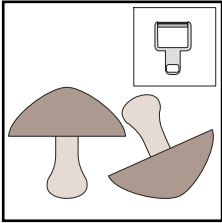


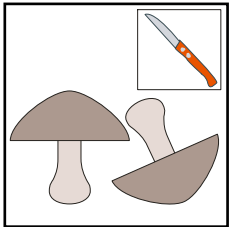


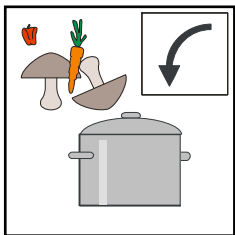


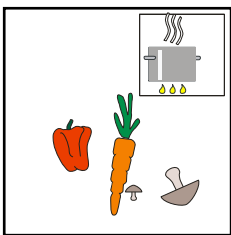


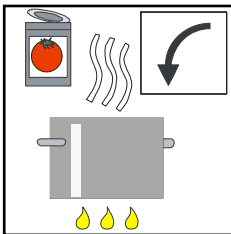


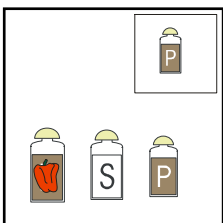












Sauce béchamel

