# Lasagne (vegetarisch)

**Kategorie**: Nudeln

**Zutaten**:

- 250g Lasagneplatten (vorgekochte, die nicht mehr gekocht werden müssen)
- 150g geriebener Emmentaler (kann nach Vorlieben auch mehr genommen werden)
- 1 Mozzarella

**Ragout-Soße:**

- 2-3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 Tube Tomatenmark (Würzgemüse)
- 4 EL Pflanzenöl
- Pfeffer, Salz, italienische Kräuter

**Bechamel-Soße:**

- 50g Butter
- 50g Mehl
- 0,75l Milch (3,5%)
- 0,25l Suppenbrühe (heißes Leitungswasser + Suppenwürfel/Pulver)

**Zubreitung**:

**Die rote Ragout-Soße:**
Die Möhren schälen in Stücke schneiden. Diese in Öl oder wahlweise in Flüssigmargarine anbraten. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Knoblauch und den Lauch klein schneiden. Wenn die Möhren nach einiger Zeit durchgebraten sind, die Zwiebeln dazugeben (glasig, aber nicht zu braun/schwarz). Im Anschluss den Knoblauch und den Lauch dazugeben. Nach einigen Minuten die stückigen Tomaten und Tomatenmark dazugeben, außerdem Gemüsebrühe, Pfeffer und Salz. Die Soße nach Bedarf mit oder weniger Wassser verdünnen. Das GanzeuUmrühren und bei kleiner Flamme (1-2) 20 Min kochen lassen. Danach von der Platte nehmen un die italienische Kräuter hinzugeben.

**Die weiße Bechamel-Soße:**
Die Butter in einen Topf zum Kochen bringen. Das Mehl unter rührend hinzugeben. Es wird etwas klumpen. Aber es soll eine weiße Soße werden, also nicht zu braun werden lassen. Die Mehlschwitze blubbern lassen. Die heiße Suppenbrühe hinzugeben, mit Schneebesen ständig umrührenm die Klumpen lösen sich auf. Aufkochen lassen. Runterschalten (auf 2). Die Milch hinzugeben und 3 Min köcheln lassen. Die Soße nicht zu dick werden lassen (zu lange köcheln).

**Die Lasagne schichten:**
Die Form mit Butter einfetten. (1. Mit den Händen 2. Mit einen Küchenpinsel 3. Mit einen Stück Küchenpapier zum Anpassen). Als unterste Schicht die Bechamel-Soße einfüllen. Darauf kommt eine Schicht (in der Regel drei der festen Nudelblätter) Nudeln. Dei Nudeln können ruhige 1cm vom

Rand entfernt sein, da diese noch aufgehen. Wessen Form "komische" Maße hat, kann die Nudelplatten auch auseinanderbrechen. Auf diese Nudelschicht kommt Bechamel-Soße und Ragout-Soße mit Käseflocken und Mozzarella. Dann wieder eine Schicht Nudeln, dann wieder beide Soßen mit den Käse. Solange weitermachen, bis die Form voll oder nur eine Nudelschicht da ist. Auf die oberste Nudelschicht kommen beide Soßen, aber keine Käse, da dieser leicht schwarz wird. Die beiden Soßen sollen jetzt die Nudeln überdecken, es darf nur Soße zu sehen sein (sonst brennen die Nudeln garantiert an!!! Erfahrungswert :-)). Reicht die Bechamel-Soße nicht aus, mit Milch bzw. Gemüsebrühe verlängern.
Das Ganze jetzt im Backofen bei 180° ca. 50 Min lang backen. In Anschluss die Lasagne noch etwas stehen lassen, damit diese fest wird und nicht zerläuft.