



**Vegetarische
Gemüselasagne**

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Gemüse nach Wunsch (z.B. Zucchini, Brokkoli, Paprika, Zwiebel, Tomate, Pilze...)
100 g	Tomatenmark
50 ml	Milch 1,5% Fett
200 g	Saure Sahne
ca. 300 g	Lasagneblätter
100 g	Käse
1 EL	Gemüsebrühe mit 200 ml Wasser Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen.

Gemüse putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse zugeben, anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Mit Tomatenmark, Milch und Saurer Sahne abbinden, würzen und abschmecken.

die Zutaten in einer Form schichten und die letzte Schicht mit Käse bestreuen.

Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.

Guten
Appetit!