



# VEGETARISCHE LASAGNE

## Zutaten

*Für 8 Scheiben*

8 Spinat-Lasagneblätter

Hausgemachte

Bechamelsauce (1 l Milch  
und 100g Kartoffelstärke)

25g Gemüsebrühe

1 Zwiebel

800g Blumenkohl

100g Champignons

## Schritte

- 1.** Schälen und kochen Sie die Champignons und den Kohl in Wasser.
- 2.** Gießen Sie die Milch mit der Brühe in einen Topf und bringen Sie sie zum Kochen. Geben Sie dann die Kartoffelstärke in 3 Schüben hinzu und rühren Sie jedes Mal gut um.
- 3.** Schälen und schneiden Sie die Zwiebel. Braten Sie sie dann in einer Pfanne mit etwas Olivenöl an, würzen und geben Sie sie zum Gemüse.
- 4.** Fetten Sie eine Auflaufform ein und verteilen Sie die Lasagneblätter auf dem Boden. Fügen Sie dann eine Schicht Gemüse hinzu und bedecken Sie alles mit der Béchamel-Sauce. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
- 5.** Schließen Sie alles mit der Béchamel-Sauce ab und geben Sie entweder Hefeschmelz oder geriebenen Käse darüber und backen Sie die Lasagne 30 Minuten lang bei 180 °C.