



EINFACHE VEGETARISCHE LASAGNE MIT ROTEN BOHNEN

Zutaten

For 1 oven dish

Für 1 Auflaufform

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Dose rote Bohnen

1 Dose Tomatenwürfel

1/2 rote Paprika

1 TL getrocknetes

Basilikum und 1 TL

Oregano

320 ml kalte Milch

100 g geriebener

Parmesan

100 g geriebener Gruyère

10 vorgekochter Lasagne-
Teig

Schritte

1. Braten Sie die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl an, fügen Sie Knoblauch hinzu und braten Sie ihn so lange, bis er gar ist.
2. Geben Sie rote Bohnen, Tomaten und rote Paprika in die Pfanne und würzen Sie alles mit Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer. Kochen Sie alles 10 Minuten weiter und rühren Sie dabei gelegentlich um.
3. Schmelzen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf und rühren Sie nach und nach das Mehl ein, bis sich eine glatte Masse ergibt. Rühren Sie nun langsam die Milch ein. Rühren Sie den Parmesankäse ein, lassen Sie alles weiterkochen und rühren Sie dabei, bis die Mischung leicht andickt ist.
4. Verteilen Sie die Hälfte der roten Bohnenmischung in einer Auflaufform und belegen Sie sie mit den Lasagne-Nudeln. Schichten Sie nun die restliche Bohnenmischung und die restlichen Nudeln ein. Bedecken Sie alles mit der Sauce und bestreuen Sie die Lasagne mit Gruyère-Käse. Backen Sie sie für 20 Minuten bei 170 °C im Ofen, oder solange, bis das Gericht leicht gebräunt ist.