



Vegetarische weiße Lasagne

mit Béchamel Sauce und Champignons

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Die Butter zum Schmelzen bringen und erhitzen. Dann 3 EL Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren, sofort die Milch einrühren und mehrere Minuten köcheln lassen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

2. Champignons in etwas Olivenöl braten mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen nach Wahl - anschließend zur Béchamel geben / unterrühren.

3. Den Nudelteig in Rechtecke schneiden. Béchamel Sauce in die Auflaufform legen und abwechselnd Nudelteig und die Béchamel Sauce im Wechsel schichten. In die Zwischenräume könnt ihr optional noch kleine Tomaten und den Fetakäse hinzugeben. Auf die letzte Schicht den Käse streuen, zum überbacken.

Im Ofen braucht die Lasagne ca. 25-30 Minuten bei 220 Grad Ober- und Unterhitze.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Lasagne- und Nudelteig
- 250g Champignons
- 2 Zwiebeln/Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Milch
- 100g Butter
- 3 EL Mehl
- 200g Reibekäse leicht
- Salz, Pfeffer, gemahlene Muskatnuss
- etwas Olivenöl
- italienische Kräuter für die Pilze
- optional kleine Tomaten und 200g Fetakäse

