



Zucchini- & Süßkartoffel- & Lasange



Zutaten

- › 1 Bund Lauchzwiebeln
- › 2 Zucchini
- › 2 Süßkartoffeln
- › 1/2 Fenchel
- › 1 Dose gehackte Tomaten
- › 2 EL Balsamico Essig
- › 2 TL Honig
- › Pfeffer & Salz
- › Muskatnuss
- › 3 EL Butter
- › 2 EL Mehl
- › 400 ml Gemüsebrühe
- › 100 ml Schlagsahne
- › 150 g geriebener Käse
- › 1 Bund Basilikum

Zuerst die Lauchzwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden. Zucchini waschen, Süßkartoffel schälen und beides in Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zucchini in heißem ÖL ca.5 Minuten anbraten. Die Süßkartoffeln in kochendem Salzwasser 5-10 Minuten garen und danach abtropfen lassen.

Den Fenchel in Würfel schneiden. In einer Pfanne die eine Hälfte von den geschnittenen Lauchzwiebeln andünsten und danach noch den kleingeschnittenen Fenchel dazu geben und leicht anbraten. Dann die Dosentomaten dazugeben und mit Essig, Honig, Pfeffer und Salz abschmecken. Alles etwas einköcheln lassen.

Butter in einem Topf zerlassen. Die restlichen geschnittenen Lauchzwiebeln darin andünsten. Nun das Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Brühe und Sahne vorsichtig und nach und nach unter Rühren dazu geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Eine Hälfte von dem Käse unterrühren und langsam schmelzen lassen.

Den Ofen vorheizen auf ca. 180 Grad. Eine große Auflaufform bereit stellen und den Boden mit etwas Tomatensoße bestreichen. Dann mit dem Stapeln beginnen. Abwechselnd mit Zucchini, Süßkartoffel und den Soßen. Oben die restliche Bechamelsauce drübergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Lasagne im Ofen ca. 30 Minuten Backen bis alles gold gelb ist.

Den Basilikum hacken und zum Servieren über die Lasagne streuen.

