


# Gemüselasagne

**Zubereitungszeit:**
90 Minuten

**Zutaten für 4 Portionen**:

Gemüsebolognese:
2 rote zwiebeln
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
4 Karotten
1 Knollensellerie (etwa 250g)
2 große Zucchini
2 rote Paprika
4 EL Tomatenmark
2 Dosen (800g) gehackte Tomaten
300ml Gemüsebrühe
2 TL Paprikapulver
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
2 EL italienische Kräuter
200g Blattspinat

Béchamelsauce:
30g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
30g Mehl 400ml ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch 1,5 % Fett
½ TL Gemüsebrühpulver
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
etwas Salz

Außerdem:

Etwa 15 Nudelplatten (250g)
6 Scheiben ANDECHSER NATUR Bioländer

# So geht's

1. Für die Gemüsebolognese die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in dem Öl glasig andünsten. Den Knoblauch abziehen und zu den Zwiebeln pressen.

2. Die Karotten und den Sellerie schälen, sehr klein würfeln und anschließend zu den Zwiebeln geben und zusammen etwa 5 Minuten anbraten.

3. Die Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden, zum restlichen Gemüse geben und kurz mitbraten.

4. Das Tomatenmark hinzufügen und alles mit den gehackten Tomaten und der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren und abschließend den Spinat und die Kräuter unterrühren.

5. Für die Béchamelsauce die **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** im Topf zerlassen, das Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen. Nach und nach die Frische **ANDECHSER NATUR Bio-Milch** hinzugeben und kräftig unterrühren und abschließend mit den Gewürzen abschmecken.

6. Eine große Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) leicht einfetten. Die Gemüsebolognese, Béchamelsauce und Nudelplatten abwechselnd schichten. Nach der letzten Schicht Béchamelsauce mit einer Schicht **ANDECHSER NATUR Bioländer** abschließen.

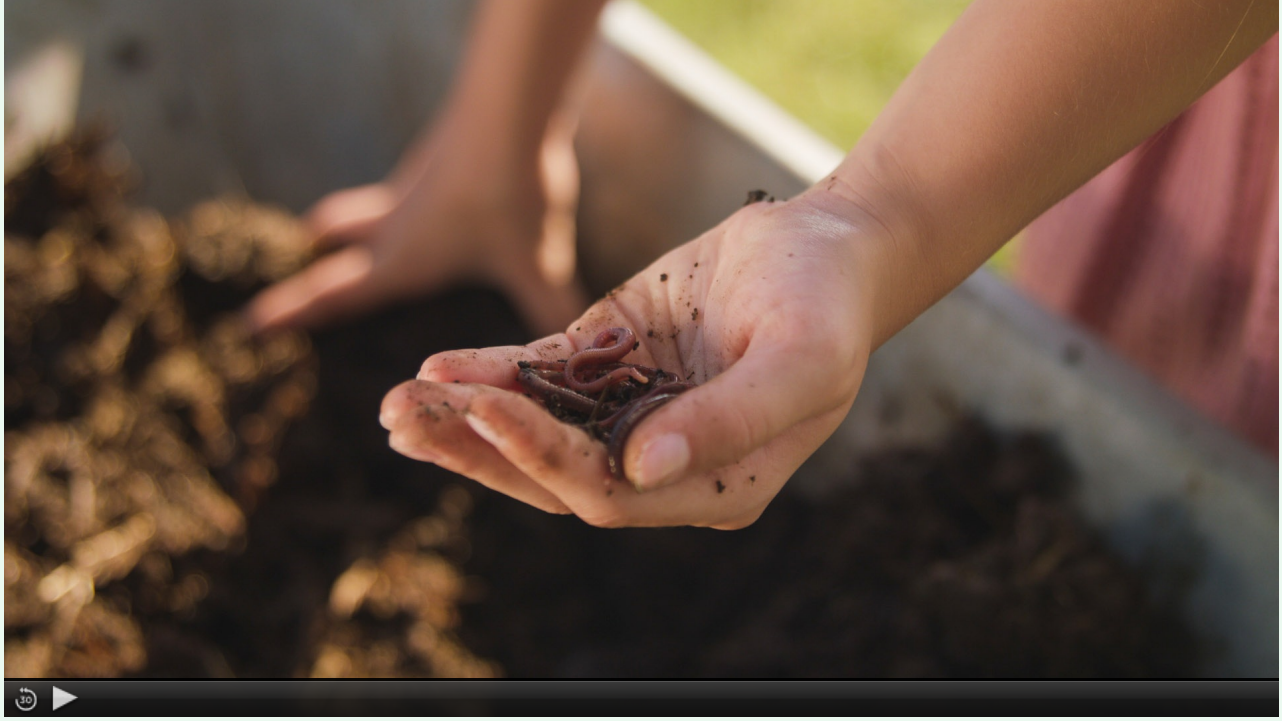
7. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 45 Minuten backen. Nach 20 Minuten locker mit Alufolie bedecken, damit der Käse nicht zu dunkel wird.

# Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**



**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

