Nah&Frisch

Knorr.at Professional

Vegane Gemüse Lasagne

Hauptspeise Gartenparty Gemüse Nudelgerichte Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Spinat waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, Knorr Bouillon Pur unterrühren, Brokkoli und Spinat zufügen und ca. 7 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, dabei den Gemüsefond auffangen.
Zwiebel in einer Pfanne im heißen Olivenöl glasig dünsten, Zucchini und Champignons zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten anbraten. Spinat, Brokkoli und Erbsen zufügen und weitere 2 Minuten braten. Mit Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Gemüsefond in einen Topf gießen, aufkochen und angerührte Speisestärke mit einem Schneebesen unter Rühren einrühren. Bei schwacher Hitze 2-3 Minuten kochen, abschmecken.
Etwas Sauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Abwechselnd Lasagneplatten, Gemüse und Sauce einschichten, mit einer Schicht Sauce enden. Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 165 °C) 25-30 Minuten backen.

ZUTATEN

- 250 g Champignons
- 250 g Brokkoli
- 200 g Zucchini
- 200 g Blattspinat
- 200 g tiefgekühlte Erbsen
- 1 Gemüsezwiebel (ca. 200 g)
- 2 Töpfe KNORR
- Bouillon Pur Gemüse *
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 40 g Speisestärke
- 9 Lasagneplatten

* oder als alternativ 2 Knorr Gemüsesuppen Würfel