

# Vegetarische Lasagne

**CO<sub>2</sub>-Bilanz:** ca. 370g CO<sub>2</sub> (bei alternativen Milchprodukten)

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 165g Möhren
- 1 Stg. Lauch
- 30g Butter (ökologische Variante: Margarine)
- 200g Gemüse nach Belieben (Zucchini, Aubergine, Kohlrabi, Brokkoli)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 20g Mehl
- 300ml Milch (Sojamilch, Hafermilch)
- 2 TL Brühe
- 5 Lasagneblätter
- 130g Gouda (veganer Käse gerieben)



## Zubereitung:

1. Das Gemüse, die Zwiebel, die Knoblauchzehe, die Möhren und den Lauch kleinschneiden und in Butter 4 Min. andünsten. Danach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Für die Soße: Butter, Mehl, Milch und Brühe verrühren und 5 Minuten köcheln lassen
3. Die Soße in einer Auflaufform mit Gemüse und Lasagneblättern im Wechsel schichten. Nach Belieben Käse dazwischen streuen.
4. Das Ganze mit der restlichen Soße bedecken und mit Käse bestreuen.
5. Beim 200° Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen.