

# Auberginen Gemüselasagne



## Zutaten

- 2 Auberginen
  - 2 Zucchini
  - 2 Zwiebeln
  - 2 Knoblauchzehen
  - 2 Paprika (gelb und rot)
  - 5 Karotten
  - 3 Pastinaken
  - 10 Champignons
  - Olivenöl
  - Kräuter der Provence
  - 1 EL Chiliflocken
  - 2 Kugeln Mozzarella
  - 1 Dose stückige Tomaten mit Kräutern ca 800g
- Für die Béchamelsoße
- 100g Butter
  - 60g Mehl
  - 1 Liter Milch

*Make it lecker*

# Auberginen Gemüselasagne



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Auberginen und Zucchini waschen und vom Strunk befreien. Das Gemüse mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 in feine Streifen schneiden. Nach und nach die Scheiben auf einem Stein verteilen und mit Öl bepinseln und mit Kräutern der Provence bestreuen. Im Backofen bei 200 Grad ca 12 Minuten backen.
2. Für die Béchamelsoße 100g Butter in einem Topf erwärmen, anschließend 60g Mehl zugeben und mit einem Schneebesen dauernd umrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Wenn sich alles gut zu einer Masse verarbeitet hat, mit 1 Liter Milch ablöschen und kurz unter Rühren Aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit dem Super Hacker fein hacken. Die Champignons mit dem SchneidFang in gleich große Scheiben schneiden.
4. Mit Hilfe der Mandoline die geschälten Karotten und Pastinaken, sowie die von den Kernen befreiten Paprika auf Pommesschnitt Stufe 1 fein schneiden. Den Mozzarella mit der groben Reibe reiben.
5. Das Gemüse (außer Zucchini und Aubergine) in einer Pfanne anbraten und die überschüssige Flüssigkeit abgießen.
6. Nun gehst Du immer schichtweise Vor: Zucchini streifen auf dem Boden der Ofenhexe verteilt und dünn mit Tomatensauce bestrichen. Dann mit Auberginenscheiben belegen und darauf wieder angebratenes Gemüse und darauf Béchamelsoße. Solange schichten, bis als letzte Schicht die Béchamelsoße übrig ist.
7. Als Topping nun den Mozzarella darauf geben und alles bei 220 Grad Ober-Unterhitze ca 35-45 Minuten backen.