

Tomatenlasagne

Zutaten für 6 Portionen:

1	Kg	Fleischtomaten
40	g	Butter oder pflanzliche Margarine
60	g	Dinkelvollkornmehl
400	ml	Milch
100	ml	Sahne
200	ml	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
100	g	Parmesan, gerieben Salz, Muskat, Pfeffer
300	g	Mozzarellakäse
1	Bd.	Basilikum oder Bärlauch
300	g	Lasagneblätter evtl. Fett für die Auflaufform

Zubereitung:

Tomaten waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Fett zerlassen, Mehl darin leicht rösten, unter Rühren nacheinander Milch, Sahne und Wein (Gemüsebrühe) dazugeben.

Sauce etwa 3 Minuten köcheln lassen, mit Parmesan, Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Mozzarella in Würfel und Basilikum in feine Streifen schneiden.

Backofen auf 200°C vorheizen. (Auflaufform einfetten)

Sauce in der Form verteilen, Lasagneblätter darauf legen dann mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikumblätter belegen. Danach Lasagneblätter, dann wieder Sauce, Tomaten, Mit Mozzarella und Basilikumblättern abschließen.

Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 180°C) etwa 35 Minuten backen.

Nährwert pro Portion:

kcal: 568/ kJ: 2380/ Eiw.: 26,6g/ Fett: 29g/ KH: 50g/ Bst.: 5,3g/
Chol.: 56mg