

# Gemüselasagne

## Zutaten für eine mittelgroße Auflaufform

- 250 g Karotten
- 250 g Auberginen
- 250 g Zucchini
- 250 g Champignons
- 80 g grünes Pesto
- 1 Packung Nudelplatten
- 200 g Reibekäse
- Butter, Mehl
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat



## Zubereitung

1. Karotten, Auberginen und Zucchini kleinschneiden und dünsten
2. Mit kleingeschnittenen Champignons und Pesto mischen
3. Mehlschwitze zubereiten und mit Gewürzen abschmecken
4. In Auflaufform schichten: Gemüse, Nudelplatten, Béchamel-Soße
5. Mit Béchamel-Soße abschließen, den Käse darauf
6. Bei ca. 175 Grad Celsius ca. 40 Minuten backen