

# Zutatenliste

## Knusprige Gemüselasagne

Anzahl	Einheit	Zutat
12	Stück	Vollkorn-Zwieback
250.00	g	grüne Bohnen
1.00		Zwiebel
2.00		Zucchini
2.00		Tomaten
200.00	g	Champignons
2.00	EL	Butter
2.00	EL	Mehl
0.50	L	Milch
100.00	g	geriebener Gouda
0.00		Muskatnuss
0.00		Fett für die Form
0.00		Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Bohnen waschen, putzen und in Salzwasser bissfest garen. Zwiebel abziehen und fein würfeln, Zucchini und Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Champignons putzen und alles in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter erhitzen und Zwiebelwürfel, Zucchini- und Champignonscheiben darin andünsten. Restliche Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einstreuen, anschwitzen, unter ständigem Rühren Milch angießen, kurz durchkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Gemüse und Zwiebacke einschichten, dabei mit Gemüse beginnen und mit Zwiebacken abschließen. Béchamelsauce darübergießen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.