

Kartoffel-Gemüse-Lasagne

Für eine Auflaufform von ca. 2 l

700	g	gekochte Kartoffeln, „Geschwellte“
1	Stk.	Zwiebel
500	g	Champignons
2	Stk.	Rüebli
2	El	Tomatenpüree
1	dl	Gemüsebouillon
2	Dosen	Pelati gehackt
1	Stk.	Lorbeerblatt
300	g	geriebener Käse

Zubereitung

- Geschwellti schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Zwiebel fein hacken, Champignon waschen und vierteln, Rüebli rüsten und fein reiben. Diese Zutaten in etwas Butter andünsten, Tomatenpüree begeben und mit der Bouillon ablöschen. Pelati und Lorbeerblatt begeben, würzen und ca. 10 min. köcheln.
- Abwechslungsweise Kartoffelscheiben, Gemüsesauce und Käse in die Auflaufform einschichten.
- In der Mitte des Ofens bei 220 Grad ca. 25 min. backen.