



# REZEPT DER WOCHE

KW 16 18.04. – 24.04.2022

## Gemüselasagne (Für 6 Personen)

### Das brauchen Sie:

- 3 Zwiebeln (Art.Nr. 400)
- 2 Knoblauchzehen (Art.Nr. 410)
- Etw. Olivenöl (Art.Nr. 8231)
- 330g Pizzatomaten (Art.Nr. 17060)
- 250g Tofu/Hackfleisch (Art.Nr. 14236 oder 3739)
- Etw. Salz
- Etw. Pfeffer, Rosmarin, Oregano (Art.Nr. 8567, 8146, 8355)
- 3 EL Tomatenmark (Art.Nr. 17073)
- ¼ l Gemüsebrühe (Art.Nr. 8287)
- 2 Lauchstangen (Art.Nr. 406)
- 500g Kartoffeln vfk (Art.Nr. 501)
- 120g Weizenmehl (Art.Nr. 6004)
- 100g Butter (Art.Nr. 2340)
- 200g Sahne (Art.Nr. 2004)
- 100g Käse (Art.Nr. 2257)
- 200g Lasagne-Platten (Art.Nr. 4168)

### Und so geht's:

Zwiebelwürfel und zerdrückten Knoblauch in Olivenöl andünsten.

Tofu würfeln und zusammen mit den Pizzatomaten zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Oregano abschmecken.

Tomatenmark mit ¼ l Gemüsebrühe verrühren und zugießen.

Lauchringe und Kartoffelstücke in Öl andünsten und beiseitestellen.

Für die Béchamelsauce Mehl in heißer Butter anschwitzen, dann die restliche Gemüsebrühe zugießen und aufkochen, Sahne und Pasta Käse unterrühren.

Lasagne-Platten in eine gefettete feuerfeste Form legen und schichtweise Tomatensauce, Gemüse, Béchamelsauce, Lasagne-Platten einfüllen. Mit Béchamelsauce abschließen und im Ofen bei 200 °C ca. 45 Minuten überbacken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:  
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30  
E-Mail: [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)  
[www.deckersbiohof.de](http://www.deckersbiohof.de)

**DECKERS** **BIO** **HOF**