

# GemüseLasagne.

 **30 Min.**

Zubereitungszeit

 **30 Min.**

Backzeit

 **mittel**

Aufwand

**Zutaten für: 4 Personen**

**Zubereitung:**

1	rote Zwiebel
250 g	braune Champignons
2	mittlere Zucchini
2	große Möhren
4 EL	PENNY Rapsöl
400 g	Hähnchenbrust
	etwas Salz und Pfeffer
50 g	PENNY Butter
50 g	PENNY Weizenmehl
400 ml	kalte Milch
150 ml	Gemüsebrühe
1-2 EL	Zitronensaft
12	San Fabio Lasagneplatten
100 g	PENNY Emmentaler Käse, gerieben
ca. 10	Basilikum-Blättchen
	Butter zum Einfetten

- 1** Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Champignons putzen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel schmoren, Champignons zugeben und weiter schmoren.
- 2** Zucchini waschen, längs in dünne Scheiben schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides mit 1 EL Öl kurz anbraten, salzen und pfeffern.
- 3** Hähnchenbrust abtupfen und in 2 EL Öl in einer Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern.
- 4** Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren anschmelzen. Mit kalter Milch nach und nach ablöschen,iterrühren. Brühe und Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6** Die Auflaufform mit Butter fetten. Abwechselnd Sauce, Lasagneplatten, Gemüse, Champignonmasse und Hähnchenbrust darin aufeinanderstapeln. Zuletzt mit Sauce bedecken und Käse darüberstreuen.
- 7** Im Backofen ca. 40 Minuten backen. Mit Basilikum bestreut servieren.