





# Lasagne mit Gemüse

## ZUTATEN:

250 g gelbe Lasagneblätter  
Salz  
2 Zwiebeln  
300 g Lauch  
250 g Möhren  
200 g Sellerieknolle  
1 kleine Dose Mais  
60 g Butter  
Salz  
frisch gem. Pfeffer  
Paprikapulver  
300 g saure Sahne  
3 Eier  
Salz  
frisch gem. Pfeffer  
1 Bund feingehackte Petersilie  
200 g Gouda  
Butter für die Form

## ZUBEREITUNG:

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Lasagneblätter hineingeben, durch heben und nur knapp bißfest garen. Abseihen, unter kaltem Wasser abschrecken und auf sauberen Küchenhandtüchern ausbreiten.

Zwiebeln, Lauch, Möhren und Sellerie schälen bzw. putzen und in Ringe, Scheiben bzw. Würfel schneiden.

Den Mais in ein Sieb schütten, waschen und abtropfen lassen. Die Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Lauch, Möhren und Sellerie zugeben und 10 Min. dünsten, dann den Mais nur noch unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Sahne mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Petersilie verquirlen. Den Käse auf einer Gemüsereibe frisch

raffeln. Eine große Auflaufform mit Butter einfetten. Nacheinander die Zutaten einschichten: zuerst Lasagneblätter, darauf Gemüse, mit Käse bestreuen und den Sahneguß darüber gießen. So oft wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Käse abschließen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen.

15 Min. im abgeschalteten Ofen nachziehen lassen.