Gemüse-Hackfleisch-Lasagne

Zutaten:

Lasagneplatten
250 g Gehacktes, halb und halb
2 EL Rapsöl
1 große oder 2 kleine Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen nach Belieben
1 Zucchini
1 Paprika
1 Dose geschälte Tomaten
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprika
1 EL gehacktes Basilikum, frisch oder gefroren
1 TL Oregano

<u>Béchamelsoße</u>:
40 g Margarine
2 EL Mehl
½ l Gemüsebrüche
Salz, Pfeffer

100 g geriebener Gouda

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin anbraten, gewürfelte Zwiebeln und gequetschten Knoblauch zugeben und mit braten. Kleingeschnittene Zucchini und Paprika zufügen und kurz mit schmoren. Geschälte Tomaten zufügen und das Ganze 20 Min. schmoren. Kräuter zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

In der Zwischenzeit die Béchamelsoße zubereiten: Margarine erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit der Gemüsebrühe unter Rühren ablöschen und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Etwas Béchamelsoße in eine Auflaufform geben und dünn verstreichen, eine Lage Lasagneplatten drauflegen, je eine Schicht Gemüse-Hackfleisch und Béchamelsoße darüber verteilen, schichtweise so fortfahren bis alles verbraucht ist. Die oberste Schicht sollte Béchamelsoße sein. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 35 Minuten backen.

Vegetarische Variante: Statt Gehacktes mehr Paprika und/oder Champignons nehmen und mit anbraten.