



Gemüselasagne

1 Paket (450g)

Mangold (Spinat)TK von Iglu auftauen lassen

rote Soße siehe Rezept Spaghetti-Soße oder eingefrorene Restsoße

1 Liter Bechamel-Soße siehe Rezept Chicoree-Soße

500 g Barilla Lasagne-

Platten; oder

selbstgemachte Platten

geriebenen Gouda

Schichtung (6 Platten pro Schicht):

Lasagne-Form ausfetten

1. Schicht: Nudeln

2. Schicht: Bechamel-Soße und Mangold gemischt

3. Schicht: Nudeln

4. Schicht: Bechamel-Soße

5. Schicht: Nudeln

6. Schicht: rote Soße

7. Schicht: Nudeln

8. Schicht: Mangold

9. Schicht: Nudeln

10. Schicht: Bechamel-Soße

11. Schicht: geriebener Gouda

25 min bei 200° C backen und noch 10 min im ausgeschalteten Backofen ziehen lassen.

