



Gemüselasagne

Zutaten

- 300 g Gemüse, tiefgefroren
- 20 g Butter
- 250 ml Wasser
- 150 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Lauch Cremesuppe
- 6 Blätter Lasagne
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. In einem Topf Gemüse mit Butter und etwas Wasser andünsten. 250 ml Wasser und Milch zugießen. MAGGI Für Genießer Lauch Cremesuppe einrühren und aufkochen.
3. In eine flache Auflaufform (20 x 30 cm) abwechselnd Gemüsesauce und Lasagneblätter einschichten. Die unterste Schicht ist Sauce.
4. Crème fraîche mit etwas Wasser verrühren und auf der obersten Schicht verteilen. Mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	65 g
Energie	696 kcal
Fett	37 g
Protein	24 g

🕒 40 Minuten

⊕ 2 Portionen