

# Cremige Gemüselasagne:

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

## Zutaten:

- 2Pck. Tiefgekühltes Gemüse
- Wasser
- 200g Gratinkäse
- Lasagneplatten
- 100g Schmelzkäse mit Kräutern
- 250ml Milch
- 250ml Sahne
- n.B. Saucenbinder
- 1 Pck. Tiefgekühlte Kräuter (Schnittlauch, Dill, Petersilie)
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

Buttergemüse mit etwas Wasser 5 Minuten kochen lassen bis die Kräuterbutter aus der Tiefkühl Packung geschmolzen ist. Milch und Sahne hinzu geben und aufkochen lassen. Topf von der Platte nehmen. Schmelzkäse dazu geben, rühren und warten, bis er sich aufgelöst hat. Nach Belieben noch mit Saucenbinder etwas andicken. Tiefkühl Kräuter dazu und schön unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüsesoße und Lasagneplatten abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit Soße abschließen und Gratinkäse drüber streuen.

Bei 200° Umluft etwa 25-30 Minuten in den Ofen schieben.