

**Das Rezept für Monat September stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel,
Würzburg**

Tomatenlasagne

Zutaten für 6 Personen:

1 kg Fleischtomaten
40 g Butter
60 g Mehl
300 ml Milch
200 ml Sahne
200 ml trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe)
200 g Parmesan
Salz, Muskatnuß, Pfeffer
300 – 400 g Mozzarella
etwas Basilikum (frisch oder getrocknet)
400 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen)

Zubereitung:

Tomaten waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Butter zerlassen, Mehl darin leicht rösten, unter Rühren nacheinander Milch, Sahne und Wein dazugeben. Sauce etwa 3 Minuten köcheln lassen, mit Parmesan und den Gewürzen abschmecken.

Mozzarella klein würfeln, Basilikum evtl. in feine Blätter schneiden.

Backofen auf 180° vorheizen, etwas Sauce in einer Auflaufform verteilen, mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum belegen. Darauf Lasagneblätter verteilen, dann wieder Sauce. So alles einschichten, mit Tomaten und Mozzarella abschließen.

Lasagne im Ofen (Umluft, 180°) ca. 40 Minuten backen.