

Vegetarische Zucchini Lasagne



Zubereitungszeit: 35 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 1000g 500 ml
- Frisch gehackter Oregano 1 EL
- Frisch gehacktes Basilikum 1 EL
- Karotten 2 Stk
- Knoblauchzehen 3 Stk
- Melanzani 1 Stk
- Olivenöl 3 EL
- Paprika 1 Stk gelbe
- Roter Balsamico Essig 1 EL
- rote Zwiebel 1 Stk
- Salz 1 TL
- Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen 500 gr
- Tomatenmark 1 EL
- Voll frisch geriebener Käse 2-3 Hände
- Zucchini 3 mittelgroße

• Béchamel-Sauce

- Eier Gr.M 2 Stk
- Italienische Kräuter getrocknet 1 TL
- Parmesan gerieben 3 EL
- Sauerrahm 250 gr

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüse waschen, putzen, ggf. schälen und klein würfeln.
2. Olivenöl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen, Zwiebel sowie Knoblauch darin goldgelb braten.
3. Gemüse zugeben und für einige Minuten, unter ständigem Rühren, weiterbraten.
4. Tomatenmark sowie frisch gehackte Kräuter zugeben und kräftig umrühren.
5. Mit Balsamico Essig ablöschen und mit den passierten Bio Tomaten aufgießen
6. **Tomatenfruchtfleisch in Stückchen** und Salz zugeben. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen.
7. In der Zwischenzeit die Enden der Zucchini abschneiden. Die Zucchini nun in ca. 0,5mm dicke Scheiben schneiden und auf Küchenpapier legen. Mit etwas Salz bestreuen und kurz ziehen lassen.
8. Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.
9. Sauerrahm, Eier sowie Parmesan und die getrockneten italienischen Kräuter verrühren. Die Zucchinischeiben trocken mit dem Küchenpapier trocken tupfen.
10. Nun abwechselnd Sauce, Zucchinischeiben und falsche Bechamel in eine ofenfeste Auflaufform schichten. Abschließend mit geriebenem Käse bestreuen und für ca. 30-40 Minuten im Backofen backen.
11. Die Zucchinilasagne aus dem Ofen nehmen und dem Servieren ca. 10 Minuten ziehen lassen.

- Simone Kemptner @Cookiteasy