Pomito

Vegetarische Zucchini Lasagne



Vorbereitungszeit: 35 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- 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
- Salz: 1 TL
- Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen: 500 gr
- Tomatenmark: 1 EL
- Voll frisch geriebener Käse: 2-3 Hände
- Zucchini: 3 mittelgroße
- rote Zwiebel: 1 Stk

Béchamel-Sauce

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

Vorbereitung

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 passieren Bio Tomaten aufgießen
6. ***Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen mit Basilikum*** 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 un 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***

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 ml

