Pomito

Vegetarische Zucchini Lasagne



Vorbereitungszeit: 35 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

Frisch gehackter Oregano: 1 ELFrisch gehacktes Basilikum: 1 EL

• Karotten: 2 Stk

• Knoblauchzehen: 3 Stk

Melanzani: 1 StkOlivenöl: 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 mittelgroßerote Zwiebel: 1 Stk

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:

Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen mit Basilikum 500 ml



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