

Gemüselasagne

Zutaten für Auflaufform 35x25 (für 4 Personen):

- 16 Lasagneplatten
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 700g passierte Tomaten
- 150ml Kochsahne oder Creme fine
- Gewürze und Kräuter (Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Paprikapulver, Petersilie, 1 TL brauner Zucker)
- 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Kugel Mozzarella
- Streukäse
- 300g Zucchini
- 250g Möhren
- 500g Blattspinat

Rezept:

Zuerst wird die Tomatensauce für die Lasagne vorbereitet. Dafür werden die Zwiebel und der Knoblauch klein gewürfelt und mit etwas Öl in einem Topf angedünstet, bevor die gestückelten und die passierten Tomaten dazugegeben werden. Die Tomatensoße wird dann mit den oben aufgelisteten Gewürzen großzügig abgeschmeckt, aufgekocht und mit der Kochsahne verfeinert, bis sie einen kräftigen Geschmack angenommen hat. Es empfiehlt sich das Gemüse etwas anzugaren, bevor die Lasagne fertig geschichtet in den Ofen kommt. Dafür werden die Zucchinischeiben auf einem Backblech drapiert, mit etwas Öl beträufelt und leicht gesalzen. Das Blech kommt nun für ca. 12 Minuten in den vorheizenden Ofen. Beginnen sich die Scheiben leicht zu wellen, werden sie noch vor dem braun werden wieder aus dem Ofen genommen. Um sicherzugehen, dass die Karottenscheiben durch sind, können sie nach Belieben kurz vorgekocht werden. Während die Zucchinischeiben im Ofen angaren, werden die Möhrenscheiben in einer Pfanne angedünstet, bevor im nächsten Schritt der Blattspinat hinzugegeben und das Ganze noch mit einem Schuss Kochsahne leicht aufgekocht und mit Salz gewürzt wird.

Sind alle Zutaten vorbereitet, kann mit dem Schichten der Lasagne nach folgendem Prinzip begonnen werden:

Schicht Tomatensauce, die den Boden der Auflaufform bedecken sollte → 4 Lasagneplatten → Möhren-Spinat-Mischung → etwas Tomatensauce → 4 Lasagneplatten → 1. Hälfte Zucchinischeiben → Mozzarellascheiben → Tomatensauce → 4 Lasagneplatten → Möhren-Spinat-Mischung → Tomatensauce → 4 Lasagneplatten → Rest Zucchinischeiben → Tomatensauce → Streukäse

Die Auflaufform wird dann zunächst mit einem Backpapier abgedeckt für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen gebacken. Nach Ablauf der 20 Minuten wird das Backpapier entfernt und die Lasagne für weitere 10-15 Minuten im Ofen gelassen.

Ist die Lasagne durch und der Käse goldbraun gefärbt, kann die Auflaufform aus dem Ofen genommen und das Gericht nach Belieben noch mit frischen Basilikumblättern garniert werden.

Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen und Genießen!

*Hintergrundmusik Video – Song: "Lakey Inspired - Blue Boi [Lofi]" is under a Creative Commons (CC BY-SA 3.0) license.
Music promoted by BreakingCopyright: <https://youtu.be/wnOoqdcf7zU>