



Vegetarische Ricotta-Gemüse-Lasagne

mit Tomatensauce und Kräuterbéchamel



ca. 1h



3-4 Personen

Lasagne geht immer - ob nun mit Fleisch oder ohne. Heute haben wir mal wieder eine vegetarische Variante kreiert, die sämtliche Züge einer klassischen Lasagne vereint: ein tomatiges Innenleben, sämige Béchamelsauce und leckerer Käse obendrauf. Im Gemüse glänzen Zucchini und Aubergine, als Highlights gibt es cremig-frischen Ricotta mit Zitruskick sowie eine ordentliche Portion Kräuter-Knoblauch-Touch in der Béchamel. Bravo!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Zucchini
- 2 Auberginen
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1kg passierte Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Ricotta ⁷
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 500g Lasagneplatten ¹
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 600ml Milch ⁷
- 4EL Butter ⁷
- 5EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1175kcal, Fett 46.5g, Kohlenhydrate 145.3g, Eiweiß 40.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Auberginen** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



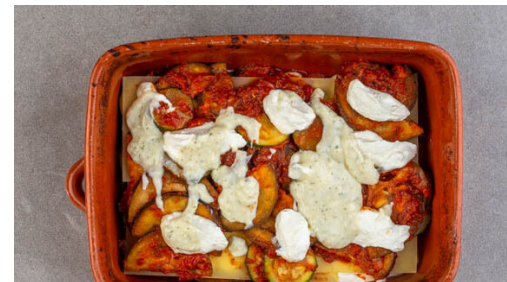
4. Béchamel zubereiten

4EL Butter in einem mittleren Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. 5EL Mehl darüberstäuben, unter Rühren ca. 1Min. andünsten. Vorsichtig 600ml Milch und 200ml Wasser einrühren, einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, dann die **Kräuter-Gewürzmischung**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer zufügen. Unter Rühren ca. 2Min. eindicken lassen. **240ml Béchamel** abschöpfen und beiseitestellen.



2. Gemüsesauce kochen

Das **Gemüse** in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten. Die Hitze leicht reduzieren, die **italienische Gewürzmischung** zufügen und ca. 1Min. mitbraten. 1EL Essig zugeben, dann die **Tomaten** und 100ml Wasser unterrühren. Alles mit ½TL Salz und 1kräftigen Prise Pfeffer würzen und bei niedriger Hitze ca. 5Min. köcheln lassen.



5. Lasagne schichten

Den Boden einer großen Auflaufform mit etwas **Béchamel** bedecken, dann eine Schicht **Lasagneplatten** darauf ausbreiten, ggf. zurechtbrechen. Eine Schicht **Gemüse** und etwas **Ricotta** darübergeben. Mit **Béchamel** beträufeln und mit **Lasagneplatten** abdecken. **Gemüse, Ricotta, Béchamel** und **Lasagneplatten** abwechselnd schichten, mit den **240ml Béchamel** abschließen.



3. Ricotta verfeinern

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Ricotta** mit der **Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft** und ½TL Salz glatt rühren.



6. Lasagne backen

Den **Käse** fein reiben. Die **Lasagne** mit dem **Käse** bestreuen und 22-28Min. im Ofen backen, bis die Oberfläche appetitlich gebräunt ist und die **Lasagneplatten** gar sind. **Tipp:** Die **Lasagne** vor Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken, falls sie zu dunkel wird. Die **Lasagne** aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, dann portionieren und servieren.