



Vegetarische Ricotta-Gemüse-Lasagne

mit Tomatensauce und Kräuterbéchamel



ca. 1h



2 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

- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g passierte Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Ricotta ⁷
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Lasagneplatten ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 300ml Milch ⁷
- 2EL Butter ⁷
- 2½EL 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 1178kcal, Fett 46.6g, Kohlenhydrate 146.5g, Eiweiß 40.8g



1. Gemüse schneiden

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



4. Béchamel zubereiten

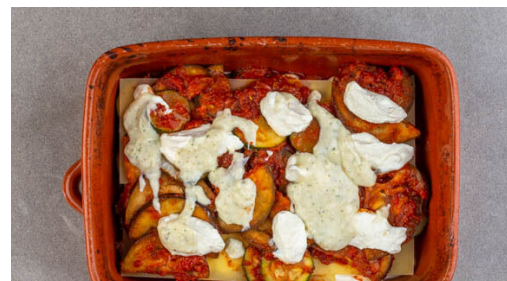
2EL Butter in einem mittleren Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. 2½EL Mehl darüberstäuben, unter Rühren ca. 1Min. andünsten. Vorsichtig 300ml Milch und 100ml Wasser einrühren und einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, dann die **Knobi-Kräuter-Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer zufügen. Unter Rühren ca. 2Min. eindicken lassen. **120ml Béchamel** abschöpfen und beiseitestellen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Gemüsesauce kochen

Das **Gemüse** in einem mittleren Topf mit 1½EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten. Die Hitze leicht reduzieren, die **italienische Gewürzmischung** zufügen und ca. 1Min. mitbraten. ½EL Essig zugeben, dann die **Tomaten** und 50ml Wasser unterrühren. Alles mit 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und bei niedriger Hitze ca. 5Min. köcheln lassen.



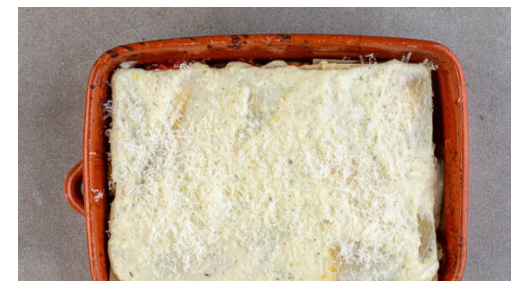
5. Lasagne schichten

Den Boden einer mittleren 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 **120ml Béchamel** abschließen.



3. Ricotta verfeinern

Die **½ der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **die abgeriebene Hälfte** auspressen; die andere Hälfte wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den **Ricotta** mit der **Zitronenschale, 1EL Zitronensaft** und 1 kräftigen Prise 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.