



## 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 <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Bio-Lasagneplatten <sup>1</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 300ml Milch <sup>7</sup>
- 2EL Butter <sup>7</sup>
- 2½EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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 1192kcal, Fett 46.8g, Kohlenhydrate 148.7g, Eiweiß 41.3g



### 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 großen 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.