



Saftige Gemüselasagne

mit Paprika, Zucchini und Käse



ca. 50min



4 Portionen

Mmh, heute gibt es Lasagne! Wir verzichten zwar auf die traditionelle Béchamelsauce, aber der Genuss kommt trotzdem nicht zu kurz: Mit Zucchini, einer frischen Tomatensauce mit Paprika und etwas Gouda für den käsigen Genuss eröffnen sich uns Schicht für Schicht neue Geschmackshorizonte. Wir empfehlen trotzdem, die Lasagne nicht von oben nach unten zu essen, sondern von allem etwas auf die Gabel zu nehmen.

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 800g passierte Tomaten
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 200g junger Gouda, gerieben ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Messbecher
- Alufolie

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 24.6g, Kohlenhydrate 118.5g, Eiweiß 29.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Paprika** jeweils vierteln, entkernen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



2. Sauce kochen

Die **Paprika** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten, den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** zugeben und ca. 1Min. weiterbraten. Die **passierten Tomaten**, 500ml heißes Wasser, ½TL Salz und 1TL Zucker unterrühren und aufkochen lassen. Dann die **Sauce** vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



3. Lasagne schichten

Den Boden einer großen Auflaufform mit etwas **Sauce** bedecken, dann eine Schicht **Lasagneplatten** darauf ausbreiten. Eine Schicht **Sauce** darübergeben, dann die **½ der Zucchini** darauf verteilen und mit einer weiteren Schicht **Lasagneplatten** abdecken. Eine weitere Schicht **Sauce** in die Form geben und die **½ des Käses** darauf verteilen.



4. Lasagne fertigstellen

Die Schichten aus Schritt 3 ein weiteres Mal wiederholen, sodass alle Zutaten aufgebraucht sind.



5. Lasagne backen

Die **Lasagne** im Ofen 15Min. backen, dann mit Alufolie abdecken und weitere ca. 10Min. backen, bis die **Lasagne** gar ist. Aus dem Ofen nehmen und bis zu 10Min. ruhen lassen, dann portionieren und servieren.



6. Grünes Plus

Wenn du noch etwas Basilikum oder Petersilie im Kühlschrank oder im Blumentopf auf der Fensterbank findest, dann kannst du die Sauce damit verfeinern oder die fertige Lasagne mit ein paar frischen grünen Sprengeln verzieren.