MARLEY SPOON



Saftige Gemüselasagne

mit Paprika, Zucchini und Käse

ca. 50min 6 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

- 3 Zucchini
- 3 Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Pck. italienische Gewürzmischung [2]
- 1kg passierte Tomaten
- 750g frische Lasagneblätter [1,2]
- 300g junger Gouda, gerieben [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

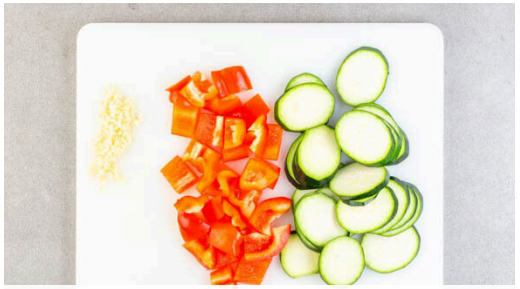
- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Messbecher
- Alufolie

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

Kochtipp
Je nach Größe der Form ggf. eine zweite Auflaufform verwenden.

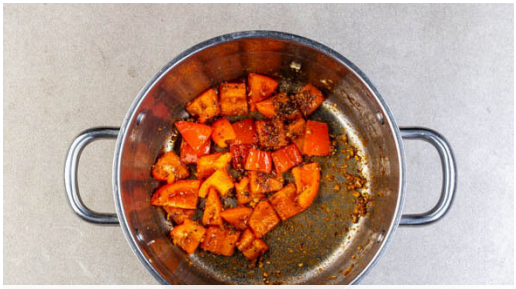
Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 732kcal, Fett 25.5g, Kohlenhydrate 93.2g, 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. Gemüse braten

Die **Paprika** in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten, den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** zugeben und ca. 1Min. weiterbraten.



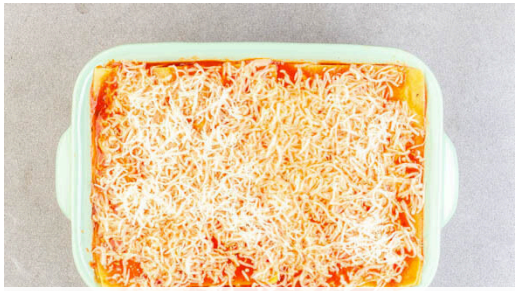
3. Sauce kochen

Die **passierten Tomaten**, 600ml heißes Wasser, 1TL Salz und 1½TL Zucker unterrühren und aufkochen lassen. Dann die **Sauce** vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



4. 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.



5. Lasagne fertigstellen

Eine weitere Schicht **Sauce** in die Form geben und die **½ des Käses** darauf verteilen. Die restlichen **Zucchini** und **Lasagneplatten** sowie die **übrige Sauce** abwechselnd in die Auflaufform schichten, dann den **restlichen Käse** als oberste Schicht darübergeben.



6. 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**