MARLEY SPOON



Saftige Gemüselasagne

mit Paprika, Zucchini und Käse

ca. 50min 2 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

- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [2]
- 400g passierte Tomaten
- 250g frische Lasagneblätter [1,2]
- 100g junger Gouda, gerieben [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

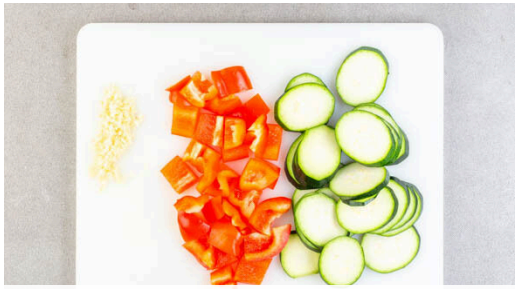
Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Alufolie

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

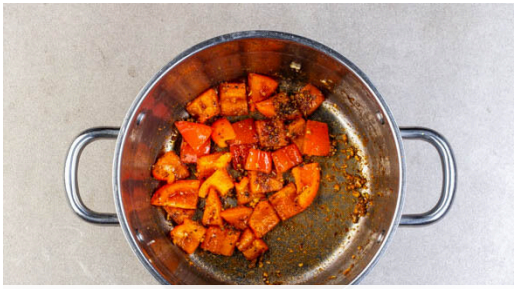
Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 749kcal, Fett 26.3g, Kohlenhydrate 95.0g, Eiweiß 30.0g



1. Gemüse schneiden

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



2. Gemüse braten

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



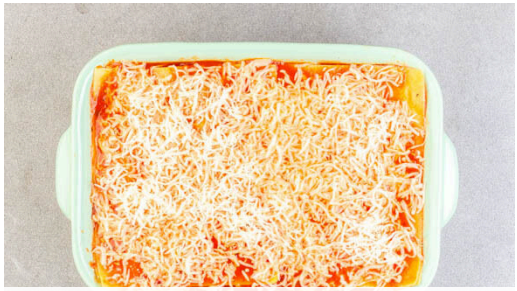
3. Sauce kochen

Die **passierten Tomaten**, 250ml heißes Wasser, 1 kräftige Prise Salz und ½TL Zucker unterrühren und aufkochen lassen. Dann die **Sauce** vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



4. Lasagne schichten

Den Boden einer mittelgroßen Auflaufform mit etwas **Sauce** bedecken, dann eine Schicht **Lasagneplatten** darauf ausbreiten. Eine weitere Schicht **Sauce** darübergeben, dann die **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 **Lasagneplatten** und die **übrige Sauce** 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**