Nah&Frisch

Barilla Austria GmbH | Professional

Gemüselasagne mit Sugo Basilikum

Hauptspeise | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Karotten- und Selleriewürfel darin anschwitzen (ohne Farbe nehmen zu lassen). Nach 2–3 Min. auch die Zucchiniwürfel dazugeben und eine weitere Minute anschwitzen.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Barilla Sugo Basilikum zusammen mit dem geriebenen Pecorino einrühren. Barilla Lasagneblätter in reichlich Salzwasser al dente kochen und gut abtropfen lassen. Lasagneblätter in der Mitte längs halbieren und 4 Blätter auf ein gefettetes Backblech legen. Auf jedes Blatt eine dünne Schicht des Gemüsesugos geben und mit je einem neuen Blatt belegen. Das Ganze noch 2 Mal wiederholen. Auf das letzte Lasagneblatt wird dann der frisch geriebene Pecorino gestreut.
Tipp: Dazu passen hervorragend gebratene Kalbsmedaillons.

ZUTATEN

- 3-4 EL Olivenöl
- 2 Karotten
- 1/4 Knolle Sellerie
- 1 Zucchini in Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 50 g Pecorino-Käse, frisch gehobelt
- 1 Glas Barilla Sugo Basilikum
- 8 Stk. Barilla Lasagneblätter