Nah&Frisch



Monika Hierzer User

Zucchini-Lasagne, vegetarisch

Hauptspeise Rezept-Gewinnspiel Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit: 25 min.**

Zucchini grob raspeln, Tomaten würfeln, Pilze klein schneiden. Die Zwiebel würfeln und in Öl kurz anschwitzen. Das Mehl darüber stäuben und etwas Farbe nehmen lassen. Dann Zucchini, Pilze und Tomaten darunter mischen, Ketchup dazugeben, mit den Gewürzen kräftig abschmecken und ca. 5 min köcheln lassen. Zuletzt die Sahne unterrühren. Auflaufform leicht mit Öl ausstreichen. Untere Schicht etwas Sauce, dann abwechselnd mit Lasagneplatten, Käse und Sauce. Obere Schicht Sauce mit reichlich Käse bedecken. Bei 200°C ca. 35 min backen.

Zutaten

- 100 g Champignons (aus der Dose)
- 250 g Tomaten
- 250 g Zucchini
- 1 EL Ketchup
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 1/2 Suppenwürfel
- Oregano
- Majoran
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Sahne
- Lasagneplatten (leicht vorkochen)
- 200 g Käse, Emmentaler gerieben