

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