

Gemüselasagne

Inhalt:

- o 1 Zehe Knoblauch
- o 4 EL Olivenöl
- o ¼ TL Chiliflocken
- o 400g Tomaten stückig
- o 1 große Karotte
- o 125g Baby-Blattspinat
- o 100g geriebener Mozzarella
- o 1 Paprika rot/gelb
- o 50g Parmesan
- o 50 ml Weißwein
- o 4 TL Thymian,
- o 4 TL Oregano
- o 5 TL Basilikum
- o 150g Ricotta
- o 1 Zucchini
- o 9 Lasagne Platten
- o 1 Zwiebel

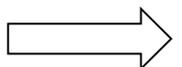
Zubereitung:

Tomatensauce kochen

1. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Knoblauch zusammen mit den Chiliflocken bei milder Hitze *ca. 3-4 Min.* andünsten.
2. Tomaten und Weißwein hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa *15 Min.* kochen lassen.
3. Thymian und Oregano (falls nötig fein hacken) zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und für weitere *5 Min.* köcheln.
4. Anschließend die Sauce mit einem Pürrierstab cremig pürieren.

Gemüse andünsten

1. Zwiebel und Karotte schälen und fein hacken. Paprika und Zucchini waschen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat waschen und gut abtropfen lassen.
2. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und das Gemüse – **bis auf den Spinat** – bei mittlerer Hitze etwa *5 Min.* andünsten.
3. **Spinat hinzufügen** und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Basilikum (falls nötig fein hacken) und Ricotta unter das Gemüse rühren und abschmecken.



***Den Backofen auf 200°C
Ober-/Unterhitze vorheizen.***

Lasagne schichten und backen

1. $\frac{1}{3}$ der Tomatensauce auf dem Boden der Form glattstreichen. 3 Lasagne Platten dazulegen. Anschließend *die Hälfte* der Gemüsemischung auf die Platten geben und ebenfalls glattstreichen.
2. Jetzt wird $\frac{2}{3}$ der Tomatensauce, sowie ein $\frac{1}{3}$ des geriebenen Mozzarellas dazugegeben.
3. Nun werden 3 Lasagne Platten, die zweite Hälfte der Gemüsemischung, sowie $\frac{1}{3}$ Mozzarella dazu geschichtet.
4. Noch einmal 3 Lasagne Platten und die restliche Tomatensauce schichten.
5. Den übrigen Mozzarella mit 50 g geriebenem Parmesan vermischen und den Käse über der Lasagne verteilen.
6. Die Lasagne mit Alufolie abdecken und in der Mitte des vorgeheizten Ofens für 20 Min. backen.
7. *Anschließend* die Folie entfernen und für weitere 15-20 Min. backen, bis sie goldbraun ist.
8. Im ausgeschalteten Ofen etwa 5 Min. durchziehen lassen

Lass es dir schmecken!