Vegetarische Lasagne mediterraner Art

Stufe 1

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Zubereitungszeit:

Zutaten:

15 Lasagneblätter
2 Aubergine(n)
2 Paprika, rot
3 große Tomate(n)
400 (nach Bedarf scharf) ml Tomatensauce
2 kleine Zucchini(s)
200 g Mozzarella
nach Bedarf Pfeffer
Prise Salz
oder 1 Stk. Comté-Käse
Parmesan

Appolia Auflaufform rechteckig in ecru

Zassenhaus Arbeitsbrett Eco Line aus Bambus

PEUGEOT Pfeffermühle Paris u´select Carbon

PEUGEOT Salzmühle Paris u´select Carbon

1

Zu Beginn den Ofen auf 180° vorheizen und anschließend das Gemüse waschen. Mit einer Mandoline oder einem großen Küchenmesser werden die Auberginen, die Paprikas und zwei Tomaten in gleichmäßige Scheiben (ca. 0,5 mm) geschnitten. Die übrig gebliebene Tomate fein hacken. Auch den Mozzarella in Scheiben schneiden.

2

Mit Lasagneblättern und Tomatensauce den Boden einer großen Auflaufform bedecken. Geben Sie Gemüsescheiben, einige Stücke Mozzarella sowie Salz und Pfeffer nach Bedarf hinzu. Diesen Vorgang wiederholen Sie, bis die Zutaten aufgebraucht sind und die Form ausreichend gefüllt ist.

3

Die letzte Lage besteht aus Lasagneblättern, die mit den fein gehackten Tomaten sowie geriebenem Parmesan oder auch Comté-Käse belegt werden.

4

Die Auflaufform nun für eine Stunde auf die mittlere Schiene in den Ofen stellen und anschließend genießen!

Die Lasagne kann heiß & kalt serviert werden. Wer auf Fleisch nicht ganz verzichten, die Mahlzeit dennoch aber nicht zu schwer ausfallen lassen möchte, fügt einfach Putenhackfleisch hinzu.