

# Vegetarische Zucchini Lasagne

**Vorbereitungszeit:** 35 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Frisch gehackter Oregano: 1 EL
- Frisch gehacktes Basilikum: 1 EL
- Karotten: 2 Stk
- Knoblauchzehen: 3 Stk
- Melanzani: 1 Stk
- Olivenöl: 3 EL
- Paprika: 1 Stk gelbe
- Roter Balsamico Essig: 1 EL
- Salz: 1 TL
- Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen: 500 gr
- Tomatenmark: 1 EL
- Voll frisch geriebener Käse: 2-3 Hände
- Zucchini: 3 mittelgroße
- rote Zwiebel: 1 Stk

## Béchamel-Sauce

- Eier Gr.M: 2 Stk
- Italienische Kräuter getrocknet: 1 TL
- Parmesan gerieben: 3 EL
- Sauerrahm: 250 gr



## Vorbereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüse waschen, putzen, ggf. schälen und klein würfeln.
2. Olivenöl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen, Zwiebel sowie Knoblauch darin goldgelb braten.
3. Gemüse zugeben und für einige Minuten, unter ständigem Rühren, weiterbraten.
4. Tomatenmark sowie frisch gehackte Kräuter zugeben und kräftig umrühren.
5. Mit Balsamico Essig ablöschen und mit den passierten Bio Tomaten aufgießen
6. **Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen mit Basilikum** und Salz zugeben. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen.
7. In der Zwischenzeit die Enden der Zucchini abschneiden. Die Zucchini nun in ca. 0,5mm dicke Scheiben schneiden und auf Küchenpapier legen. Mit etwas Salz bestreuen und kurz ziehen lassen.
8. Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.
9. Sauerrahm, Eier sowie Parmesan und die getrockneten italienischen Kräuter verrühren. Die Zucchinis Scheiben trocken mit dem Küchenpapier trocken tupfen.
10. Nun abwechselnd Sauce, Zucchinis Scheiben und falsche Bechamel in eine ofenfeste Auflaufform schichten. Abschließend mit geriebenem Käse bestreuen und für ca. 30-40 Minuten im Backofen backen.
11. Die Zucchini Lasagne aus dem Ofen nehmen und dem Servieren ca. 10 Minuten ziehen lassen.

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomatenfruchtfleisch  
feine Stückchen mit  
Basilikum 500 ml



Simone Kemptner @Cookiteasy