



Mediterrane Gemüselasagne

Zutaten für 4 Personen:

12 Lasagneplatten
1 Aubergine
2 Zucchini
1 rote Zwiebel
1 rote Paprika
200 g TK-Blattspinat
1 Knoblauchzehe
500 ml Tomatensauce
(nach LelaLecker oder eine würzige aus dem Glas)
1 Kugel Mozzarella
1 Becher (250 g) Ricotta
8 EL Parmesan, gerieben
2 EL italienische Kräutermischung, getrocknet
6 EL Olivenöl
Pfeffer / Salz



Zubereitung:

Den Blattspinat auftauen lassen und gut ausdrücken.

Die Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese bereits auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auslegen und von beiden Seiten mit Salz bestreuen.

Zucchini von den Enden befreien und der Länge nach in 1 cm lange Streifen schneiden. Die Zwiebel in 0,5 cm dicke Ringe, Paprika in 1 cm dicke Streifen und die Knoblauchzehe in sehr feine Streifen schneiden.

Das ausgetretene Wasser der Auberginen mit einem Küchenpapier abtupfen und das restliche Gemüse (außer Spinat) auf dem Backblech verteilen (darf gerne übereinander liegen). Nun alles mit der getrockneten Kräutermischung bestreuen und dem Olivenöl beträufeln, dann bei 230°C im Backofen in der obersten Einschubleiste für 15 Min. grillen. Den Blattspinat in den letzten 5 Min. über dem Gemüse verteilen. Das Gemüse erst nach dem Grillvorgang mutig mit Pfeffer + Salz würzen.

Den Mozzarella in feine Würfel schneiden, Parmesan hobeln.

Lasagne Schichten:

Den Boden einer Auflaufform mit 3 EL Tomatensauce bestreichen. Anschließend wie folgt Schichten, bis die Zutaten aufgebraucht sind:

3 Lasagneplatten, Gemüse, Tomatensauce, einige Tupfer Ricotta, 2 EL Parmesan

Am Ende mit Mozzarella bestreuen und bei 200°C Ober-/ Unterhitze für ca. 30 Minuten gratinieren, bis die Teigplatten durch sind.

Hinweis:

- Das Gemüse erst nach dem Garen im Ofen mit Pfeffer + Salz würzen, sonst entzieht das Salz zu viel Wasser.
- Ausgetretener Gemüsesaft auf dem Blech kannst du einfach über die Lasagne schütten.
- Achte darauf, dass die Teigplatten gut bedeckt sind, sonst werden diese nicht gar. Wer möchte kann die Lasagne die ersten 20 Minuten auch mit einem Deckel oder Alufolie gratinieren, so entsteht in der Auflaufform Dampf. Wer einen modernen Backofen mit Dampffunktion hat, kann die Lasagne auch offen bei 180°C mit geringer Feuchte (ca. 25%) backen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de