



Mediterrane Gemüse - Lasagne

- **Küche:** Italienisch, Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, gesund, mediterran, einfach und schnell für jeden Tag

Zutaten

- Für die Lasagne Füllung:
- Ca. 8 Stück handelsübliche Lasagne Blätter
- 500 g vollreife Tomaten in Würfeln
- 1 kleine Dose stückige Tomaten
- 3 -4 El guten Gewürzketchup
- 1 kleine Zucchini in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine Aubergine in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleiner roter Gemüsepaprika in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleiner grüner Gemüsepaprika in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleines Bund frischen Basilikum
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Tl gehackten Thymian und Rosmarin
- 50 - 60 g g dünn gehobelter Bergkäse (geht auch mit Pizzakäse)
- Salz, Pfeffer und etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomaten-Peperoni Soße:

Schritt2

Zunächst die Tomaten waschen und von der Blüte befreien, in grobe Stücke schneiden.

Schritt3

Die Zwiebeln, die Peperoni mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und das vorbereitete Gemüse dazu geben. 10 - 15 min. leise köcheln lassen, mit Salz, Chili und Zucker nachschmecken.

Schritt4

Der Aufbau:

Schritt5

Zunächst eine ausreichende große Auflaufform mit etwas Olivenöl einstreichen. Darüber die erste Schicht Lasagne Blätter anpassen

Schritt6

Als erste Schicht, etwa die Hälfte der Tomaten- Gemüse Soße, auf die Lasagne Blättern geben. Einige gezupfte Basilikum Blätter darüber verteilen. Den Vorgang wiederholen, den Abschluss bildet eine Schicht Lasagne Blätter mit etwas Olivenöl und dem Käse.

Schritt7

Für ca. 35 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) schieben und appetitlich braun überkrusten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Lasagne in 4 gleich große Stücke portionieren, sofort servieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, Lasagne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-gemuese-lasagne-2/>