

Lasagne Rezepte

Gemüselasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Lasagne, Teigware

20	Weißer Lasagneteigblätter	50 g	Parmesan
12	Frühlingskarotten		-gerieben
2	Zucchini	50 g	Parmesan
8	Grüne Spargeln		-gehobelt
200 g	Frischer Spinat	1 dl	Olivenöl, Extra Vergine
2	Tomaten	4	Petersilienblätter
8	Cipollotti		Salz
1	dl Rahm		Pfeffer
	-geschlagen		

Das Gemüse vorbereiten: Die Frühlingskarotten in Salzwasser fünf Minuten kochen und schälen, die Zucchini schräg in Scheiben schneiden, die Spargeln in Salzwasser blanchieren und das Ende wegschneiden, Cipollotti in Salzwasser blanchieren, die Tomaten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, den Spinat gut waschen.

Die Teigblätter in Salzwasser garen.

Das Gemüse in Olivenöl weich dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf Teller abwechselnd mit den Teigblättern anrichten, den geriebenen Parmesan mit dem geschlagenen Rahm vermischen und darauf geben. Gehobelten Parmesan obenauf geben und im vorgeheizten Ofen unter dem Grill goldgelb überbacken.