

Lasagne Rezepte

Gemüse Lasagne Spezial

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Backofen, Lasagne

6	Lasagneplatten (ohne - Vorkochen zu verwende	2	Essl. Saucenbinder, für helle - Saucen (evtl. mehr)
100 g	Kräuterfrischkäse mit - Knoblauch		Salz und Pfeffer aus der - Mühle
8	Getrocknete Tomaten in Öl - (evtl. mehr)	1	Essl. Getrockneter Thymian
1	Zwiebel	1	kleine Aubergine
2	Essl. Olivenöl	1	kleine Zucchini
100 ml	Rotwein	1	Kugel Büffel-Mozzarella (125 g)
100 ml	Schlagsahne	200 g	Antipasti-Paprika ohne - Haut, eingelegt in Öl - (evtl. mehr) - (aus dem Glas)
4	Essl. Crema di peperoni (aus dem - Glas) - siehe Tipp (evtl. - mehr)		

Backofen auf 180 °C vorheizen. Lasagneplatten gleichmäßig mit dem Frischkäse bestreichen. Die Tomaten aus dem Öl nehmen und fein würfeln. Zwiebel abziehen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Tomaten darin glasig andünsten. Mit Rotwein ablöschen, die Sahne zugeben, Paprikacreme und Saucenbinder einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, alles einmal kurz aufkochen lassen. Aubergine und Zucchini putzen, in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden, Paprika aus dem Öl nehmen. In einer rechteckigen Auflaufform die Zutaten aufschichten: Zuerst einige Löffel Sauce auf dem Boden der Form verteilen, darauf Lasagneplatten legen, Auberginenscheiben darüber verteilen, als nächstes abgetropfte Paprika einschichten. Die Hälfte der restlichen Sauce darauf verteilen, mit den übrigen Lasagneplatten bedecken und die Zucchini-scheiben darauf geben. Den Rest Sauce darauf verteilen und mit den Mozzarella - Scheiben abschließen. Die Lasagne mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen lassen. Danach die Folie entfernen und in weiteren 5 bis 10 Minuten den Käse bräunen lassen. Zubereitungszeit: 35 Minuten + Garzeit: 50 Minuten

Tipp: Crema di Peperoni ist eine Paste aus roten Paprikaschoten, Olivenöl und Cashewnüssen, die man in der Feinkostabteilung von Supermärkten schon fertig zubereitet kaufen kann. Sie lässt sich auch durch Ajvar (eine kräftige Paprikacreme, die vor allem in türkischen Gemüseläden zu haben ist) ersetzen, von dem man dann wegen der Schärfe allerdings nur die Hälfte der angegebenen Menge verwenden sollte.