

Zucchini-Lasagne

Kurzbeschreibung

Eine vegetarische Lasagne-Variante mit Zucchini und Pilzen, leicht und cremig.

Kategorien

Vegetarisch, Auflauf, Italienisch, Hauptgericht

Personenanzahl

ca. 3-4 Personen

Schwierigkeitsgrad

Mittel

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

- 6 bis 9 Nudelplatten
- 100 g Pilze
- 250 g Tomaten
- 250 g Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- ½ TL Suppenpulver
- ½ TL Oregano
- Salz
- 200 g Sahne
- Geriebener Käse

Zubereitung

1. Pilze in Scheiben schneiden. Tomaten würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Pilze zugeben und anbraten.
3. Mehl darüberstreuen und unterrühren. Tomaten, Zucchini, Suppenpulver, Oregano und Salz dazugeben und abschmecken. 4 bis 5 Minuten köcheln lassen.
4. Mit Sahne aufgießen und nochmals abschmecken. Die Soße sollte eher flüssig sein, da die Nudelplatten beim Backen noch Flüssigkeit aufnehmen.
5. In eine feuerfeste Form abwechselnd Soße, Nudelplatten und geriebenen Käse schichten. Mit einer Schicht Soße und Käse abschließen. Die Nudelplatten müssen dabei vollständig von Flüssigkeit bedeckt sein.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 bis 35 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Optional: Tipps & Variationen

Du kannst noch weiteres Gemüse, wie Paprika oder Aubergine, hinzufügen.

Anstelle von frischen Tomaten kannst du auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden.