Artikel vom 20.03.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 23:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zucchini-kaese-lasagne

Zucchini-Käse-Lasagne



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für eine Auflaufform 30 x 25 x 6 cm):

2 Kugeln Mozzarella à 125 g,

100 g Cheddar,

250 g Möhren,

20 g Olivenöl,

10 g Wasser,

1 TL Salz,

1 TL Curry,

1 Dose stückige Tomaten à 400 g,

50 g Tomatenmark,

1 ½ gehäufte TL selbstgemachte Gewürzpaste für Gemüsebrühe,

oder 1 ½ Würfel Gemüsebrühe für je 0,5 l,

Olivenöl zum Einfetten,

9 Lasagneplatten ohne Vorkochen (10 x 20 cm),

400 g Zucchini.

Zubereitung: Mozzarella abgetropft und grob zerzupft. Cheddar und Möhren in Stücke schneiden. Nun Mozzarella und Cheddar in der Küchenmaschine zerkleinern und umfüllen, dann die Möhren ebenfalls zerkleinern. Diese dann in einer Pfanne im Öl andünsten. Wasser, Salz, Curry, stückige Tomaten, Tomatenmark und Gewürzpaste zugeben und alles zusammen einmal kurz aufkochen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Auflaufform einfetten. Die Hälfte des Käses zur Tomatenmasse geben und verrühren. Die Zucchini in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Drei Lasagneplatten nebeneinander in die vorbereitete Auflaufform geben, ein Drittel Sauce darauf verteilen, ein Drittel der Zucchinischeiben darauf geben und diese Schichtung zweimal wiederholen. Die Restliche Käse-Mischung darüberstreuen. Im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen.