

Rezepte

Gemüse-Lasagne mit Parmesan



Zutaten

für 4 Personen:

1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Zucchini, 1 Aubergine,
1 gelbe Paprikaschote, 1 Dose Tomaten in Stücken,
4 EL Olivenöl und Fett für die Auflaufform, 1 TL Thymian,
100 ml Weißwein, 1 EL Tomatenmark, 200 ml Gemüsebrühe,
Salz, Pfeffer, Zucker, 1-2 Fenchelknollen, 200 g Sahne,
100 g geriebener Parmesan, 50 g Semmelbrösel,
Lasagne-Platten

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Zucchini, Aubergine, Fenchel und Paprika waschen, Paprika entkernen. Fenchel den Strunk entfernen. Gemüse in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen, grob würfeln.

2 EL Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Thymian, Zucchini, Aubergine, Fenchel und Paprika zugeben, 5 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Tomatenmark, Tomaten und Brühe zufügen., 10 Minuten köcheln. Ratatouille mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Sahne, Semmelbrösel und Parmesan mischen, ggfs. mit Milch etwas verdünnen. Abwechselnd Ratatouille und Nudelplatten in eine eingefettete Auflaufform schichten. Mit Nudeln und Sahnecreme abschließen. Im Offen 40 Minuten backen. Mit Fenchelgrün garniert servieren.

Guten Appetit!