



## Zucchini-Ricotta-Lasagne

mit frischen Kräutern und Käse



ca. 1h



2 Personen

Eine feine vegetarische Lasagne mit einer Ricotta-Zucchini-Füllung und gebackener Tomatensauce, besonders aromatisch dank frischem Rosmarin, Zitronenthymian und Petersilie, auch die cremige Béchamel und geriebener Käse fehlen nicht - hoch, da bleibt kein Krümelchen übrig!



## Was du von uns bekommst

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 30g frischer Rosmarin, Zitronenthymian & Petersilie
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Ricotta <sup>7</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 250g frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 1 Packung Milch <sup>7</sup>
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

## Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 855.0kcal, Fett 31.8g, Eiweiß 37.6g, Kohlenhydrate 101.2g



### 1. Sauce vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **gehackten Tomaten** in eine Auflaufform geben, die 1/2 Dose mit Wasser füllen und das Wasser unterrühren. Den **Knoblauch** schälen, fein hacken und mit den **Tomaten** verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **1/2 des Rosmarins** zugeben und die **Sauce** ca. 15Min. im Ofen garen. Anschließend den **Rosmarin** entfernen.



### 2. Kräuter hacken

Die **restlichen Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob hacken, ca. 1EL für die **Garnitur** beiseitelegen. Die **Thymianblätter** abstreifen und fein hacken.



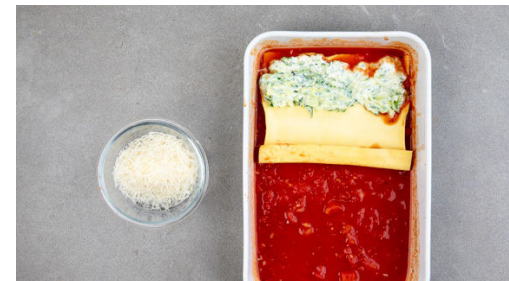
### 3. Zucchini reiben

Die **Zucchini** mit der groben Seite einer Küchenreibe raspeln. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln.



### 4. Gemüse braten

Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Den **Ricotta** und die **Kräuter** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Käse** fein reiben.



### 5. Lasagne schichten

Die **Sauce** mit einer Lage **Lasagneblätter** belegen und anschließend **1/4 der Zucchini-Ricotta-Masse** darauf verteilen. So weiterschichten, mit einer **Nudelschicht** abschließen.



### 6. Béchamelsauce zubereiten

1-2TL Butter in der Pfanne schmelzen und mit 1-2EL Mehl bestäuben. Die **1/2 der Milch** angießen, alles gut verrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und **Muskatnuss** würzen und die **Sauce** auf der **Lasagne** verteilen. Den **Käse** darüberstreuen und die **Lasagne** ca. 20Min. im Ofen backen. Mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.