



Zucchini-Ricotta-Lasagne

mit frischen Kräutern und Käse



ca. 1h



3-4 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
- 2 Knoblauchzehen
- 30g frischer Rosmarin, Zitronenthymian & Petersilie
- 4 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Ricotta ⁷
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Packung Milch ⁷
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Butter ⁷
- 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 594.0kcal, Fett 26.9g, Eiweiß 27.4g, Kohlenhydrate 58.2g



1. Sauce vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **gehackten Tomaten** in eine Auflaufform geben, die 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.



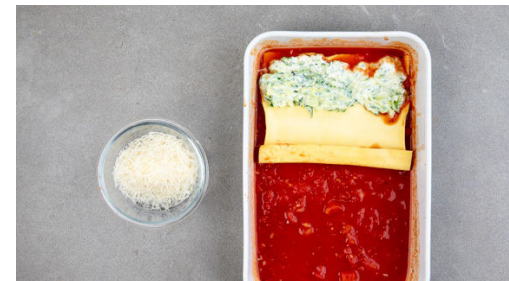
3. Zucchini reiben

Die **Zucchini** mit der groben Seite einer Küchenreibe raspeln. Die **Zwiebeln** 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

2-3TL Butter in der Pfanne schmelzen und mit ca. 2EL Mehl bestäuben. Die **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.