



GEMÜSE-LASAGNE

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

1 Zucchini

1 Aubergine

3 Möhren

100g Champignon

1 Stange Lauch

1 Paprika

200g Schmand (oder Creme fraiche)

250g geriebenen Käse (z. B. Gouda, Emmentaler)

Salz und schwarzer Pfeffer, etwas Olivenöl

9 Lasagneplatten

Sauce:

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

3 EL Tomatenmark

500ml passierte und/oder gehackte Tomaten

ca. eine Handvoll Kräuter (Basilikum, Petersilie,
Oregano)

Salz und schwarzer Pfeffer



Möhren, Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons
und Lauch putzen und in Würfel oder Streifen
schneiden;

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin ca. 5
Minuten kräftig anbraten;

mit Salz und Pfeffer würzen;

vom Grill nehmen, dann Schmand und 150g Käse auf
das Gemüse geben; schmelzen lassen und vermischen;

nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken;

Sauce:

Knoblauchzehen fein hacken, mit etwas Öl andünsten,
mit passierten und/oder gehackten Tomaten ablöschen
und aufkochen lassen;

Tomatenmark einrühren und ca. 10 Minuten bei
mittlerer Hitze köcheln lassen;

Kräuter fein hacken und unterrühren;

die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom
Grill nehmen;

Gemüsemasse, Lasagneplatten und Tomatensauce in
eine Auflaufform schichten, dabei mit Gemüsemasse
beginnen und mit Tomatensauce abschließen;

mit dem restlichen Käse bestreuen;

auf dem vorgeheizten Grill bei 160° - 180°C ca. 30
Minuten überbacken