

Zucchini-Lasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

10 Blatt Lasagne, 3 Zucchini, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 Dose Tomatenstücke, 1 Esslöffel Thymianblätter, 200 ml Gemüsebrühe, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 20 gr Butter, 150 gr geriebener Emmentaler.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein hacken, den Knoblauch mit einem breitem Messer zerdrücken und ebenfalls klein hacken. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Die Tomatenwürfel, die Tomaten aus der Dose und den Thymian hinzufügen und ca. 3 Minuten dünsten. Die Gemüsebrühe dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform ausbuttern und den Boden mit Teigplatten belegen. Zucchini, Tomatensauce und Käse verteilen und den Auflauf bei 200°C ca. 30 Minuten im Backofen knusprig braun werden lassen.