

Zucchini-Lasagne

Für 4 Portionen:

2 große Zucchini	1 Dose Tomaten	1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt	200 g Ricotta	150 g geriebener Käse
2 EL Olivenöl	1 TL Oregano	1 TL Basilikum
Salz, Pfeffer	1 Prise Chiliflocken	

Die Zucchini in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Kurz in einer heißen Grillpfanne oder einer normalen Pfanne ohne Fett anbraten, damit sie Wasser verlieren. Beiseitestellen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die stückigen Tomaten hinzufügen und mit Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Die Soße 10 Minuten köcheln lassen.

Eine Auflaufform leicht einfetten. Etwas Tomatensoße auf den Boden geben, eine Schicht Zucchini darauflegen und mit etwas Ricotta und geriebenem Käse bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte aus Käse bestehen.

Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 25-30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Die Lasagne kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.

Dazu passt ein frischer Salat oder ein knuspriges Baguette.

NN am 20. Januar 2025