Zucchini-Lasagne mit Champignons

Es muss nicht immer Fleisch sein: Das Rezept für die Zucchini-Lasagne mit Champignons begeistert nicht nur Vegetarier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

150 g	Champignons
260 g	Tomaten
260 g	Zucchini
2 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
1 EL	Mehl
1 TL	Brühe
1 TL	Oregano
1 Prise	Salz
120 g	Schlagobers
1 Packung	Lasagneblätter
250 g	Goudakäse

Zubereitung

1. Für die Zucchini-Lasagne mit Champignons den Backofen auf 200°C vorheizen. Zucchini waschen und grob raspeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Käse reiben. Die Hälfte des Öls in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

2. Mehl darüber streuen und hellbraun werden lassen. Zucchini, Tomaten und Champignons dazugeben und umrühren. Mit gekörnter Brühe, Oregano und Salz abschmecken und alles 4-5 Minuten köcheln lassen. Schlagobers einrühren.

3. Eine Auflaufform mit dem restlichen Öl einpinseln. Den Boden der Form mit Zucchini

bedecken, darauf Lasagneplatten legen und mit etwas Käse bestreuen. Die Schichten abwechselnd so fortsetzen, bis das ganze Gemüse (oberste Schicht) aufgebraucht ist.

4. Auf die oberste Schicht großzügig den Käse streuen und die Lasagne im Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen. Auf Tellern anrichten oder in der ganzen Auflaufform servieren.

Tipp

Die Zucchini-Lasagne mit Champignons schmeckt wunderbar mit frischem grünem Blattsalat oder Tomatensalat.