

# Fungi Pad Kräuterseitlinge-Lasagne

Das Rezept für die Fungi Pad Kräuterseitlinge-Lasagne ist ein vegetarisches Gericht, das auch für Fleischliebhaber ein wahrer Genuss ist.

**Verfasser:** Himmelhoch1040

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Gesamtzeit:** 28 min



## Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad
1 Stk.	Süßkartoffel
2 Stk.	Zucchini
1 Stk.	<a href="#">Melanzani</a>
1 Glas	Tomatensauce mit Basilikum
Nach Belieben	Mozzarella gerieben
1 Prise	Salz & Pfeffer

## Zubereitung

1. Um eine köstliche **Fungi Pad Kräuterseitlinge-Lasagne** zu zaubern, jedes Fungi Pad der Länge nach durchschneiden und beidseitig anbraten. Dann das Gemüse in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Als Nächstes schichte alles in eine Auflaufform oder auf ein Blech, beginnend mit Süßkartoffel, gefolgt von Zucchini, Melanzani, Fungi Pad, Süßkartoffeln und geriebenen Mozzarella.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft zirka 6-8 Minuten überbacken. Die fertige Lasagne mit aufgewärmter Tomatensauce servieren. Genuss ist.

## Tipp