Gemüse-Lasagne im Dampfgarer zubereiten

Mit diesem Rezept kann man leckere Gemüse-Lasagne im Dampfgarer zubereiten. Das Gemüse wird darin vitaminschonend gegart.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

18 Stk.	Lasagneblätter
550 g	Gemüse (nach Wahl)
3 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
80 g	Zwiebel
2 l	Tomaten (passiert)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Oregano
140 g	Parmesan
400 g	Mozzarella
1 EL	Butter (für die Form)

Guss für die oberste Schicht

250 ml	Sauerrahm
3 Stk.	Eidotter
80 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Sollen die vollen Aromen des Gemüses erhalten bleiben, empfiehlt sich die Gemüse-Lasagne in einem Dampfgarer zuzubereiten. Buntes Gemüse, wie Zucchini, Pilze oder Paprika, mundgerecht würfeln und in eine Pfanne mit heißem Öl geben.

2. Knoblauch ebenso in die Pfanne geben und dann aus der Pfanne nehmen. Zwiebel anschwitzen, passierte Tomaten hinzugeben und köcheln. Gemüse wieder hinzugeben und mit Oregano und Salz wie auch Pfeffer abschmecken. Die Gemüsemischung überkühlen lassen und mit Parmesan vermischen.

3. Lasagneblätter in eine gebutterte Form legen und ein Drittel des Gemüses hinzugeben. Mozzarella darauf verteilen. Lasagneblätter darauf legen. Diesen Vorgang nochmals wiederholen. Zum Abschluss den Guss auf die Lasagne geben. Dieser setzt sich aus Eidotter, Sauerrahm und geriebenem Käse zusammen. Pfeffer und Salz untermengen.

4. Dampfgarer auf 100 Grad Celsius einstellen. Die Lasagne in den Dampfgarer geben und dort für 45 Minuten belassen. Ofen auf 200 Grad anheizen und die Lasagne für 7 Minuten abschließend bräunen.

Tipp

Durch den Dampfgarer bleiben die geschmackvollen Aromen des Gemüses in der Gemüse-Lasagne.