Lasagne mit Zucchini

Die Lasagne mit Zucchini ist eine leckere Variante des klassischen Rezepts. Sie wird ohne Fleisch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

2 Packungen	Lasagneblätter
5 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchknolle
2 Stk.	Zucchini
120 g	Erbsen
2 Stk.	Mozzarella
500 ml	Milch
40 g	Butter
40 g	Mehl
4 EL	Maiskeimöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Die **Lasagne mit Zucchini** schmeckt nicht nur Vegetariern und ist schnell gekocht: Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, in kleine Würfel schneiden.

2. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anbraten, Zwiebeln glasig werden lassen. Tomatenwürfel zufügen und auf niedriger Stufe etwas

einkochen lassen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte aufgesogen ist. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

3. In der Zwischenzeit die Béchamelsauce zubereiten: Erbsen abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen und aufschäumen lassen. Das Mehl zufügen und einrühren, kurz anrösten lassen, mit kalter Milch ablöschen. Kontinuierlich mit einem Schneebesen rühren, bis die Sauce kocht, dann noch zwei bis drei Minuten lang weiter rühren.Topf vom Herd nehmen, Erbsen untermischen.

4. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Zucchini waschen und längs in feine Streifen schneiden. Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter fetten. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini darin anbraten, pfeffern und salzen.

5. Auf den Boden der Form eine Schicht Nudelblätter legen, darüber die Tomatensauce verteilen, mit Zucchinischeiben belegen und mit Béchamelsauce übergießen. In dieser Reihe fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Béchamelsauce abschließen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Lasagne verteilen. Etwa 35 Minuten lang backen.

Tipp

Vor dem Servieren der Lasagne mit Zucchini mit Tomatenscheiben, Basilikumblättern oder Zucchinistückchen garnieren.