

Gemüselasagne

Für vier Personen:

800 g Gemüse (z.B. Paprika, Zucchini, Möhren)
800 g Tomatenstücke (Dose)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Sahne
1 EL Öl
2 EL Tomatenmark
2 EL gehackte Petersilie
1 EL Paprikapulver
Salz
Pfeffer
Lasagneplatten
150 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Paprika, Zucchini und Möhre grob zerkleinern, dann im Mixer klein pürieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Gemüse und Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Tomatenstücke unterheben und alles mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Sahne zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
3. Die Lasagne wie folgt schichten: Gemüsesauce, dann abwechselnd Lasagneplatten und Gemüsesauce. Mit der Sauce enden. Alles mit geriebenem Käse bedecken und 30 Minuten backen.