Rezept

Grüne Lasagne mit Käse

Ein Rezept von Grüne Lasagne mit Käse, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	Tomaten
2	Knoblauchzehen
1/2 Bund	Basilikum
	Pfeffer
250 g	grüne Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
	Salz
	je 125 g Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. In 1 EL Öl andünsten. Tomaten zugeben, offen bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen.

2. Basilikumblättchen klein zupfen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Mozzarella, Gorgonzola und Fontina fein würfeln, Parmesan fein reiben, alle Käsesorten mischen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Nudelplatten, Tomatensauce und Käse lagenweise in die Bratform schichten, mit Käse abschließen. Mit übrigem Öl beträufeln und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen.