Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Ratatouille-Lasagne

Ein Rezept von Ratatouille-Lasagne, am 28.04.2024

Zutaten

2	Zucchini (ca. 350 g)
2	große Paprikaschoten (ca. 400 g)
	ca. 5 EL Olivenöl
	Pfeffer
750 g	Tomaten
9	Lasagneblätter
4 EL	Semmelbrösel
1	Aubergine (ca. 250 g)
2	Knoblauchzehen
	Salz
	ca. 750 ml Tomatensauce
1 Bund	Basilikum
120 g	frisch geriebener Parmesan
1 TL	Kräuter der Provence

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Zucchini, Aubergine und Paprika waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken. Ca. 1 1/2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zucchini mit etwas Knoblauch darin bei starker Hitze 3-5 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Salzen und pfeffern, herausnehmen und beiseitestellen. Mit Aubergine und Paprika ebenso verfahren.

2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Ca. 8 EL Tomatensauce beiseitestellen, etwas Sauce auf dem Boden der Form verstreichen. Die übrige Sauce mit dem Gemüse mischen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. schmoren. Tomaten waschen und quer in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter fein hacken und in die Ratatouille rühren.

3. Eine Lage Lasagneblätter in der Form auslegen. Die Hälfte der Ratatouille daraufgeben. Darauf wieder Nudelblätter und die restliche Ratatouille schichten. Mit Nudelblättern abschließen und die übrige Tomatensauce daraufstreichen. Die Tomatenscheiben überlappend darauflegen, salzen und pfeffern. Parmesan, Semmelbrösel und Kräuter mischen und auf die Lasagne streuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 40 Min. backen.