

Rezept

Blitzlasagne mit Zucchini

Ein Rezept von Blitzlasagne mit Zucchini, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bund Basilikum	150 g fettarmer Kräuterfrischkäse
200 g Sahne	150 ml Milch
40 g geriebener Parmesan	40 g geriebener Emmentaler
Salz	Pfeffer
800 g Zucchini	10 Lasagneplatten (ca. 200 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 20 g F, 22 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Mit Frischkäse und Sahne im Blitzhacker zerkleinern. Milch, Parmesan und Emmentaler untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Zucchini waschen, in Scheiben hobeln und unter die kalte Sauce mischen.
3. Eine Auflaufform (20 cm × 30 cm) gut einfetten. Abwechselnd Lasagneplatten und Zucchini-Sauce einschichten. Mit Zucchini beginnen und abschließen. Im Ofen (Mitte) in 40 Min. leicht braun backen.