

Rezept

Glutenfreie Lasagne

Ein Rezept von Glutenfreie Lasagne, am 14.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| doppelte Menge Tomatensauce mit Gemüse
oder mit Hackfleisch (siehe Rezept-Tipp) | 1 Rezept Béchamelsauce (siehe Rezept-Tipp) |
| 150 g frisch geriebener Parmesan | 1 Packung Lasagneblätter (z.B. von Dr. Schär) |
| Olivenöl für die Form | 30 g Butterflöckchen |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1010 kcal

Zubereitung

1. Die Saucen nach den angegebenen Rezepten (siehe Rezept-Tipp unten) zubereiten.

2. Die Lasagneplatten in einem großen Topf in kochendem Salzwasser mit etwas Öl in 2 Etappen jeweils 5 Min. kochen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und nebeneinander auf eine nasse Platte legen (nicht übereinander, sonst kleben die Teigplatten zusammen).

3. Den Backofen vorheizen. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten und den Boden der Form mit 2-3 EL Tomatensauce bedecken, 2-3 EL Béchamelsauce dazugeben, verrühren, etwas Parmesan darüber streuen. Mit einer Schicht Lasagneplatten belegen und wieder mit den Saucen bedecken. Die Prozedur wiederholen, bis die Lasagneplatten und die Saucen verbraucht sind.

4. Die letzte Soßenschicht mit dem restlichen Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf setzen. Die Lasagne im Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) 35-40 Min. backen. Vor dem Servieren einige Min. ruhen lassen. Dazu gibt's grünen Salat.