

Rezept

# Grüne Lasagne mit Käse

Ein Rezept von Grüne Lasagne mit Käse, am 09.06.2026

## Zutaten

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

## 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.