

## Rezept

# Lasagne mit gerösteter Paprika, Zucchini und Ricotta

Ein Rezept von Lasagne mit gerösteter Paprika, Zucchini und Ricotta, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> rote Paprikaschoten	<b>40 g</b> Pinienkerne
<b>400 g</b> Zucchini	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>9</b> Lasagneblätter zum Kochen	<b>1</b> kleines Bund Thymian
<b>200 g</b> Crème fraîche	<b>250 g</b> Ricotta
<b>1 TL</b> Chiliflocken (z. B. Piment d'Espelette)	<b>40 g</b> frisch geriebener Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal, 43 g F, 18 g EW, 41 g KH

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Paprikaschoten halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und nochmals längs einmal durchschneiden. Die Viertel dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Grillfunktion zuschalten, Paprikaviertel 15-20 Min. grillen, bis sie dunkle Stellen bekommen und Blasen werfen. Aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Nach etwa 10 Min. lassen sich die Paprikastücke ganz leicht häuten.
2. Inzwischen die Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten. Die Zucchini putzen, waschen und längs in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne stark erhitzen, mit 1 EL Öl austreichen und die Zucchinistreifen auf jeder Seite etwa 1 Min. rösten. Beiseitestellen, kräftig salzen und pfeffern.
3. Die Lasagneblätter in Salzwasser etwa 4 Min. kochen, dabei ständig rühren, damit sie nicht aneinanderkleben und gleichmäßig garen. Kalt abschrecken und zwischen feuchte Küchentücher legen, damit sie elastisch bleiben.
4. Thymian abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abstreifen und hacken. Crème fraîche und Ricotta mit Chiliflocken und Thymian mischen.
5. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen. Eine eckige ofenfeste Form mit dem restlichen Öl austreichen. Zuerst eine Lage Paprikastücke darin verteilen, darauf eine Lage Lasagneblätter und darauf etwas Ricotta geben. Als nächstes Zucchinistreifen, dann Lasagne und so fort. Zwischen die Schichten immer ein paar Pinienkerne streuen. Die letzte Schicht sollte Ricotta sein. Den Parmesan darüberstreuen. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) etwa 40 Min. backen.
6. Variante: Auberginen-Lasagne 1,2 kg Auberginen waschen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen, zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen 9 Lasagneblätter vorkochen. 40 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. ½ Bund Thymian abbrausen, die Blättchen abstreifen, mit 400 g Ricotta mischen. 200 g Tomatenmark mit 2 TL Harissa, 2 TL Zitronensaft und 1-2 TL Zucker mischen.

7. Die Auberginen abspülen, trocken tupfen und portionsweise in 2 EL Olivenöl auf jeder Seite etwa 2 Min. braten. Auf Küchenpapier entfetten. Den Ofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen.
- 
8. Eine eckige ofenfeste Form mit 1 EL Olivenöl ausstreichen. Lagenweise Auberginen, Lasagneblätter, Tomatenmark und Ricotta einschichten, dazwischen die Pinienkerne streuen. Mit Ricotta abschließen, darauf 40 g frisch geriebenen Parmesan streuen. Die Lasagne im heißen Ofen etwa 40 Min. backen.