

Rezept

Teller-Lasagne

Ein Rezept von Teller-Lasagne, am 09.10.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1/2 Zucchini (ca. 50 g) | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 2 Lasagneblätter (ca. 30 g, ohne Vorkochen) | 50 g Mozzarella |
| 6 EL Tomatensauce | 2 EL gehackte Basilikumblätter |
| 2 EL frisch geriebener Parmesan | 4-6 EL Milch |
| 1 ofenfester tiefer Teller (ersatzweise 1 kleine ofenfeste rechteckige Auflaufform) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 kleinen Esser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Zucchini waschen, putzen und längs in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Dabei ein- bis zweimal wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit 2-3 Prisen Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Lasagneblätter quer durchbrechen, den Mozzarella grob würfeln.
3. Auf dem Teller 1 EL Tomatensauce verstreichen und 1 halbes Lasagneblatt darauflegen. Mit 1 EL Tomatensauce bestreichen und mit 2 Zucchinischeiben belegen. 1 EL Mozzarellawürfeln, 1/2 EL Basilikum und 1/2 EL Parmesan darauf verteilen. Fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Das oberste Lasagneblatt nur mit Tomatensauce und Käse belegen.
4. Die Lasagne mit Milch beträufeln und mit Alufolie abdecken. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen. Die Alufolie entfernen und die Lasagne noch 5 Min. offen überbacken. Herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.