

Wie wäre es mit einer **Feurigen Gemüselasagne**

(nach einem Rezept aus der Küche in der Familienbildungsstätte Kassel)

Ihr braucht:

4 Möhren | 2 kleine Zucchini | 2 Zwiebeln | 2 Paprika | 500 g Tomaten |
250 g Champignons | 1-2 Chilischoten

6 – 8 Lasagneplatten | 2 TL ÖL | 2 EL Tomatenmark

250 g Hüttenkäse | 100 g geriebenen Käse

2 Tomaten

1 Schuss Balsamico | Pfeffer | Salz | Knoblauch | Thymian



Und so wird's gemacht

Das Gemüse muss geputzt und in kleine Stücke geschnitten werden.
Die Zwiebeln in eine Pfanne geben und mit Öl anschwitzen.
Knoblauch dazu geben, kräftig und nicht zu ängstlich würzen!
Passierte Tomaten, Tomatenmark und Wasser dazugeben, zu einer
Soße verrühren.

Mit einem Schuss Balsamico würzen.

Das geschnittene Gemüse dazugeben und in einem großen Topf 10
Minuten garen.

In eine Auflaufform abwechselnd erst Soße, dann Lasagneplatten,
dann Soße und Hüttenkäse schichten.

Es muss immer genug Flüssigkeit über den Lasagneplatten sein, sonst
werden sie nicht gar.

Zum Abschluss die Tomaten in Scheiben schneiden und über die
letzte Soßenschicht legen. Darauf den frisch geschnittenen Basilikum
verteilen, alles mit Käse bedecken.

Bei 200°C 25 - 30 Minuten in den Backofen (Ober- und Unterhitze).
Wenn man zum Schluss noch 5 min. den Grill anstellt, wird der Käse
schön braun.

Anschwitzen, d. h.

Gemüse (hier die Zwiebeln) auf
niedriger Temperatur/Stufe weich
werden lassen und dabei öfter um-
rühren, bis alles glasig aussieht.



Guten Appetite!!!

