

ZUCCHINI-TOMATEN LASAGNE

ZUCCHINI-TOMATEN LASAGNE

Meine eigenen Zucchini sind ja nix geworden, aber zum Glück habe ich von meinen Eltern zwei große Exemplare bekommen. Aus einer habe ich diese Lasagne geschichtet. Der Vorteil: die Zucchinischeiben geben der Lasagne genug Stabilität um auf einige Pastascheiben verzichten zu können.



Zutaten für 4 Personen:

9 Platten Lasagne

1 große Zucchini

200g Schmand

100ml fettarme Milch

1 Frühlingszwiebel

Pfeffer & Salz

2 Knoblauchzehen

400g Pizzatomaten

4-5 zweige Oregano

2 TL Paprikamark

10 getrocknete Tomaten

2 kleine rote Chilis

250g Mozzarella (2 Kugeln)

Zubereitung:

Ich koche die Lasagneplatten kurz in etwas Salzwasser vor bis sie etwas fester als al dente sind. Kalt abschrecken und beiseite stellen.

Die Tomaten mit dem fein gehackten Knoblauch, Chilis, getrockneten Tomaten und Oregano zum köcheln bringen. Mit Paprikamark, Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Zucchini in sehr dünne Scheiben schneiden und den Schmand mit der Milch, der in dünne Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebel, Pfeffer und Salz verrühren.



In die Auflaufform ganz unten etwas Tomatensauce geben, gefolgt von 3 Lasagneplatten. Mit Zucchini belegen, etwas Schmandcrème und Tomatensauce darauf verteilen und wieder Zucchini mit Tomatensauce. Dann kommt eine Schicht Pasta und das Ganze geht von vorne los.



Den dünn aufgeschnittenen Mozzarella darüber auslegen...



...und die Lasagne bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Dort bleibt sie ungefähr 20 Minuten bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



In Stücken schneiden und auf die Teller verteilen.

Schön leicht und sommerlich!

