

> Gemüselasagne

frisch aus dem Ofen



ZUTATEN:

Ergibt ca. 6 Portionen

2 Stück	Zwiebeln
300 g	Karotten
300 g	Zucchini
1 Stück	Paprika, rot
1 Stück	Paprika, gelb
1 Stück	NATURATA geschälte Tomaten in Tomatensaft, 420 g
2 EL	NATURATA Bratöl Sonnenblume
1 Stück	NATURATA Tomatenmark, 125 g
200 ml	NATURATA Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
100 ml	Sahne
ca. 10 Stück	NATURATA Dinkel Vollkorn Lasagneplatten
200 g	Crème fraîche
200 g	Streukäse
	NATURATA Atlantik Meersalz
	Pfeffer
	Thymian
	Majoran

ZUBEREITUNG

- 1.** Zwiebeln fein würfeln. Zucchini waschen, Karotten schälen und beides in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rote und gelbe Paprika waschen und würfeln.
- 2.** 2 EL NATURATA Bratöl in einer hohen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Erst Karotten hinzugeben, dann das restliche Gemüse und bei geschlossenem Deckel einige Minuten dünsten lassen. Anschließend geschälte NATURATA Tomaten hinzufügen und mit dem Pfannenwender zerkleinern.
- 3.** Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. NATURATA Tomatenmark, NATURATA Gemüsebrühe und Sahne dem Gemüse hinzugeben. Mit NATURATA Meersalz, Pfeffer, Thymian und Majoran würzen, abschmecken und aufkochen lassen.
- 4.** Das Gemüseragout abwechselnd mit NATURATA Vollkorn Lasagneplatten in eine Backform schichten. Beginnend mit etwas Ragout. Wenn die Form fast voll ist, Crème fraîche auf die letzte Schicht Ragout geben und vermengen. Anschließend mit Käse bestreuen und für ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Temperatur:	200 °C Umluft

Abdruck honorarfrei. Belegexemplare erbeten.