Vegetarische Lasagne

Du suchst eine vegetarische Lasagne, die so köstlich schmeckt, dass du die ganze Form auskratzen möchtest? Dann habe ich das richtige für dich: Meine Lasagne mit Porree, Kirschtomaten, Auberginen und Karotten. Unter einer Kruste aus aromatischem Käse versteckt diese Gemüselasagne eine wahre Geschmacksexplosion. Kann man nicht beschreiben, muss man probieren. Also ran an den Ofen.

Vegetarische Lasagne | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 500 Gramm Porree | 500 Gramm Kirschtomaten | 2 Auberginen | 500 Gramm Karotten | 3 Esslöffel Tomatenmark | 150 Milliliter Rotwein (ersatzweise Traubensaft und 1 Esslöffel Essig) | 2 Kugeln Mozzarella | 150 Gramm Creme fraîche | circa zehn Lasagne-Platten | 3 Esslöffel Olivenöl | 200 Gramm geriebener Mozzarella| 1 Hand voll frisches Basilikum | 4 Esslöffel Tomatenpulver | Salz | Pfeffer | 250 Milliliter Milch | 2 Esslöffel Mehl | 25 Gramm Butter

Vegetarische Lasagne | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (90 Minuten): 1. Karotten schälen, Porree, Tomaten und Aubergine waschen und alles in feine Würfel schneiden. 2. Gemüse mit Tomatenmark in Olivenöl stark anbraten. 3. Mit Rotwein ablöschen. Basilikum (bis auf ein paar Blätter zur Dekoration) fein hacken und mit der Hälfte des geriebenen Mozzarellas und dem Tomatenpulver zur Füllung geben. 4. Füllung mit Salz abschmecken. 5. Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. 6. Creme fraîche mit 100 Milliliter Wasser vermengen, sodass sie flüssig wird. 7. Mozzarella in sehr feine Scheiben schneiden. 8. Butter schmelzen, Mehl hinzugeben und mit Milch aufgießen. Mehlschwitze mit Salz und Pfeffer abschmecken. 9. Ein Drittel der Füllung in eine Auflaufform geben, mit einem Drittel der Creme frâiche beträufeln und mit Lasagne-Platten bedecken. Hälfte der Bechamel-Sauce darauf geben. 10. Die nächste Schicht Füllung, Pasta-Platten und Bechamel in die Form geben und mit einer weiteren Schicht Füllung abschließen. 10. Den Mozzarella gleichmäßig auf der Lasagne verteilen, mit der restlichen Creme fraîche beträufeln. Restlichen Käse darüber streuen. 11. Lasagne circa 45 Minuten im Ofen garen (am besten kurz testen, ob die Nudeln gar sind). 12. Vor dem Servieren am Besten auskühlen lassen, ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen und aufgewärmt servieren. Dann lässt sich die Lasagne besser portionieren und ist viel aromatischer.

Jetzt noch mehr Pasta & Pesto Rezepte, vegetarische Hauptgänge, mehr Rezepte mit Auberginen oder alle italienischen Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 475 Kalorien | 27,5 Gramm Fett | 35 Gramm Kohlenhydrate | 19,6 Gramm Eiweiß