

Zucchini-Frischkäse-

Lasagne

Bio Kochbox KW 28



Zucchini-Frischkäse- Lasagne



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 2 Zucchini
- 6 Lasagneplatten
- 250 g Frischkäse
- 400 g Cubetti
- 1 Zwiebel
- 75 g Reibekäse
- 1 Handvoll Basilikum
- 1 Handvoll Oregano

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Zucchini werden gewaschen, geputzt und längs in dünne Scheiben geschnitten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Basilikum und Oregano werden gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. In einer Pfanne wird Olivenöl erhitzt, darin werden Zwiebel und Knoblauch angeschwitzt, anschließend werden die Tomaten hinzugegeben und zu einer sämigen Sauce eingekocht, die mit Salz, Pfeffer und Kräutern abgeschmeckt wird. Der Frischkäse wird glattgerührt und leicht gewürzt. In eine Auflaufform werden abwechselnd Tomatensauce, Lasagneplatten, Zucchinis und Frischkäse geschichtet, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zum Schluss wird der geriebene Käse darübergestreut und die Lasagne im Ofen gebacken, bis sie goldbraun und durchgegart ist.