

Gemüselasagne mit Spinat oder Broccoli

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
200	Gramm	Broccoli
1		Paprikaschote rot
1		Paprikaschote gelb
1	Bund	Fruehlingszwiebeln
200	Gramm	Kohlrabi
1	Dose	Passierte Tomaten
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Thymian
		Salz
		Pfeffer
200	Gramm	Schafskaese
12		Lasagneplatten
		Je ca., 7,5 x 16 cm

Anleitung:

Oil in einer Pfanne erhitzen, geputzten, in Roeschen geteilten Blumenkohl Und Broccoli, in Streifen geschn. Paprika, geschaelte und in Stuecke Geschnittene Zwiebeln und Kohlrabi dazugeben und alles mit Tomaten, Zerdrueckten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Thymian 10 Minuten duensten. Lasagneplatten nach Packungsanweisung vorbereiten. In die gefettete Lasagneform eine Lage Lasagneplatten geben, darauf eine Schicht Gemuese fuellen und so fortfahren, bis die Form voll ist, oder einem die Zutaten ausgehen. Die oberste Schicht sollte Gemuese sein. Darauf den in Wuerfeln Geschnittenen Schafskaese streuen und alles bei 175°C 80 Minuten backen.