

RATATOUILLE-LASAGNE



Hallo meine Lieben,

nach den vielen Torten und süßen Teilchen wird es mal wieder Zeit für ein Koch-Video. Entschieden habe ich mich für eine leckere vegetarische Ratatouille-Lasagne, welche in der Zubereitung schnell und auch einfach ist. Gerade im Frühjahr und Sommer liebe ich Gerichte, welche in der Zubereitung schnell sind. Lasagne ist sowieso eines meiner Lieblingsgerichte und besonders die vegetarische Version finde ich genial! In meinem Video habe ich euch die einzelnen Schritte so einfach wie möglich dargestellt.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4



Wenn ihr den Käse durch vegane Käsealternativen ergänzt und die Butter durch Öl ersetzt, dann ist dieses Gericht nicht nur vegetarisch, sondern auch für Veganer geeignet.

ZUBEREITUNG

Zuerst solltet ihr euren Ofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln werden in etwa 5 mm Würfel geschnitten und gemeinsam mit dem Öl in einer Pfanne gedünstet. Die Paprikaschoten, Zucchini- und Auberginenhälften in 1 cm Stücke würfeln und dazu geben. Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und ebenfalls in 1 cm Stücke schneiden und zum Gemüse geben.

Mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen und etwa 2-3 Minuten garen. Mit Pfeffer (und eventuell Salz) abschmecken, die Kräuter hinzufügen und vom Herd nehmen.

Die Auflaufform mit der Butter austreichen und die Lasagneblätter darin auslegen. Ich habe mit den Lasagneblättern begonnen (2 Stück nebeneinander) und habe 1/3 des Gemüses darauf verteilt, so dass ich insgesamt 3 Lasagnesichten und 3 Gemüseschichten hatte. Mit der Gemüseschicht solltet ihr abschließen.

Abschließend den Käse darauf verteilen und die Lasagne bei 190°C für 30-35 Minuten garen. Ich denke 25 Minuten reichen völlig aus bei vorgeheiztem Ofen. Dazu passt ein frischer Salat mit Balsamicodressing.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

:

- 3 Paprika (gelb, grün, rot)
- 1 Zwiebel
- ½ Zucchini
- ½ Aubergine
- 2 Tomaten (groß)
- Oregano (frisch oder getrocknet)
- Minze (frisch oder getrocknet)
- 4 EL Rotweinessig
- 200 g Gemüsebrühe
- 4 EL Walnussöl
- Pfeffer
- Salz
- 200 g Blauschimmelkäse
- 6 Lasagneblätter
- Butter