



Zucchini Lasagne

vegetarisch

Zubereitung:

Champignons in Scheiben schneiden. Die Tomaten brühen, häuten und würfeln. Zucchini grob raspeln und die Zwiebel in Würfel schneiden. Zwiebel in Öl andünsten, Pilze zugeben und kurz mitdünsten, danach Mehl darüberstreuen und verrühren. Tomaten, Zucchini, Gemüsebrühe, Salz und Oregano zugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Abschließend die Sahne zugeben und die Soße abschmecken. Die Soße soll flüssig sein! Zum einschichten in die Form abwechselnd Soße, Nudelplatten und Käse in die Form legen. Die Nudelplatten sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei Bedarf etwas Milch darübergießen, als letzte Lage sollte man Käse verwenden. Die Lasagne kann nun für ca. 35 Minuten im Herd bei 180 °C und Umluft gebacken werden.

Zutaten:

- 400 g** Champignons
- 4** Tomaten
- 600 g** Zucchini
- 1** Zwiebel
- 4 EL** Olivenöl
- 3 EL** Mehl
- 2 TL** Gemüsebrühe
- 1,5** Sahne
- 1 Packung** Käse, gerieben
- je nach Form** Lasagne Nudelplatten
- Salz
- Oregano

Zubereitungszeit:

25-30 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](https://www.facebook.com/christinasabensberg) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten