

Gemüselasagne

Rezept für 4 Personen.

Vorbereitungszeit 20 Minuten, Kochzeit 30 Minuten

Zutaten

1 Päckli	Dinkel-Lasagneblätter*
700 g	frisches Gemüse (z.B. Erbsen, Karotten, Lauch, Sellerie)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Bratbutter
250 g	Doppelrahm-Frischkäse (z.B. Philadelphia oder Cantadou)
	Salz*
	Pfeffer
200 g	Reibkäse

Zubereitung

Das Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel fein hacken und die Knoblauchzehe pressen, dann beides in einer grossen Bratpfanne mit Butter erhitzen und andünsten. Gemüse begeben und zugedeckt im eigenen Saft dünsten, bis das Gemüse knapp weich ist. Alles in eine Schüssel geben und den Frischkäse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles in eine bebutterte Gratinform schichten, abwechselnd mit Gemüse / Käse / Dinkel-Lasagneblätter. Zuoberst Gemüse mit Käse bedecken.

Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 200° Grad auf der zweitunterster Rille während ca.30 Minuten goldbraun backen.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: Urs Stalder