

Zucchini-Hackfleisch-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:

5 Zucchini
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Gemüsezwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Lasagneblätter
frische, gehackte Kräuter nach Belieben z.B.
Rosmarin, Thymian, Oregano, Schnittlauch
1 Dose geschälte Tomaten (500 g)
200 ml Gemüsebrühe
200 g geriebener Schnittkäse (z.B. Gouda)
400 g körniger Frischkäse
100 g geriebener Parmesan
Olivenöl zum Braten
Butter für die Form
Salz, Pfeffer, gemahlener Paprika



Zubereitung:

Zucchini in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in Öl anbraten. Beiseite stellen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch anbraten, Zwiebeln und Knoblauch mitbraten. Gewürze, Kräuter, Tomaten und Gemüsebrühe zugeben. Käse und Frischkäse vermischen.

Backofen auf 180°C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

Eine Auflaufform (30 x 40 cm) gut buttern. Auf den Boden eine Schicht Tomaten-Hackfleischsoße gießen. Darüber Nudelblätter legen. Darauf abwechselnd Käse, Zucchini, Soße und Nudeln schichten. Mit Soße und Zucchini abschließen. Alles mit Parmesan bestreuen.

Im Backofen etwa 40 Min. backen.

Dazu passt grüner Salat.