

Gemüse-Lasagne

Für 4 Personen:

2 Stangen Lauch	400 g Zucchini	4 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie	1 Bund Dill	200 g Schafskäse (Feta)
2 EL Olivenöl	300 g Blattspinat	200 ml Gemüsebrühe
1 EL Rotweinessig	1 EL Honig	1-2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer	4 Tomaten
12 Lasagneplatten (220 g) Fett	100-150 g Bergkäse (am Stück)	Auflaufform (20 x 30 cm)

Den Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Die Zucchini waschen, putzen und würfeln.

Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter bzw. Spitzen abzupfen und getrennt fein hacken. Den Feta zerbröckeln. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Lauch und Zucchini darin anbraten. Spinat und zwei Drittel der Petersilie dazugeben. Mit Brühe ablöschen und kurz köcheln lassen. Essig, Honig, 1 EL Zitronensaft und zwei Drittel des Dills unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Feta untermischen.

Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Die Stielansätze entfernen und die Tomatenhälften würfeln. Die Auflaufform einfetten. Ein Fünftel der Gemüsemischung hineingeben.

Dann viermal abwechselnd Lasagneplatten, Gemüse und Tomaten übereinander schichten. Den Käse reiben und darüberstreuen.

Die Lasagne im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 35 Min.

backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Portionieren, auf Teller verteilen und mit den restlichen Kräutern garnieren.

NN am 05. November 2023