

Gemüselasagne mit Jentschura

Zutaten:

| | |
|-------|---|
| 1 | Rote Beete |
| 1 | Zucchini |
| 1 | Aubergine |
| 4 | Tomaten |
| 1 Pck | Tomaten , passiert |
| 2 | Zwiebeln |
| 4 EL | Sonnenblumenöl |
| 8 EL | Tischlein Deck Dich von Jentschura |
| | Muskat, Lorbeer, Salz, Pfeffer, Oregano, Rosmarin |
| 200 g | Creme fraiche |
| 200 g | Schnittkäse |

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und erst die Zwiebeln, dann das restliche Gemüse darin braun anschwitzen.

Wasser und passierte Tomaten hinzufügen und köcheln lassen.

Wenn das Gemüse weich ist, wird es püriert.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Nun abwechselnd die Gemüsemasse und die Lasagneplatten in eine Auflaufform geben.

Zum Schluss Creme fraiche und Käse darüber streuen und bei 200 °C 20 Minuten im Ofen überbacken.

