

Zucchini-Lasagne

Lasagne mal anders: Ganz ohne Lasagne-Platten, stattdessen mit Zucchini-Scheiben, die die einzelnen Schichten voneinander trennen. Ganz einfach & so lecker - probiert es aus:

Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Rapsöl
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 400 g passierte Tomaten
- 50 ml Hafermilch
- Etwas Fett für die Form
- 2 mittelgroße Zucchini
- Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Zuerst kümmern wir uns um die Soße. Dazu Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Den Backofen auf Umluft 150 °C vorheizen.
- Für die Bolognesesoße das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch zufügen und darin anschwitzen. Nun das Hackfleisch zufügen und kurz anbraten. Jetzt die passierten Tomaten und die Hafermilch in die Pfanne geben und das Ganze zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Währenddessen eine große Auflaufform fetten. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Bolognesesoße mit Salz und Pfeffer abschmecken, sodass sie schön würzig wird. Natürlich kannst du auch noch Paprikapulver oder Chili hinzugeben.
- Nun zuerst Zucchinischeiben in die Auflaufform legen, Bolognesesoße daraufverteilen und immer so weiter im Wechsel schichten. Solange bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Wer mag kann zum Schluss noch etwas geriebenen Käse darüber streuen.
- Die Zucchini-Lasagne im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, bis die Zucchini weich ist.
- Und schon könnt ihr servieren. Aber vorsicht, heiß! :)

Bon Appetit

