Gemüse-Lasagne

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (4 Personen)

» 400g Möhre(n)
» 400g Erbsen
» 400g Tomate(n)
» 300g Porree
» 3 EL Olivenöl
» 300g Mozzarella
» 500ml Milch
» 1 Ei(er)
» 150g Parmesan
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 350g Lasagneplatten

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Das Gemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse ca. 5min darin dünsten. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

2. Milch und Ei verrühren. Parmesan darunter ziehen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflaufform fetten.

3. Die Lasagne-Platten abwechselnd mit dem Gemüse und dem Mozzarella in die Form schichten, dabei mit Nudelplatten abschließen. Die Eiermilch darübergeben. Die Lasagne in den kalten Ofen schieben und bei 180°C in ca. 45min goldbraun backen. Herausnehmen und auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 820kcal/E44g/F37g/KH75g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006 Rezept-Nr: 2143

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke