


Nudelaufbau mit Zucchini

1h 

2 

30 min bei 180°C 



Zutaten

250 g Lasagne Schär, 200 g in Scheiben geschnittenen gekochten Schinken, 400 g Zucchini, 200 g Mozzarella, 300 g pürierte Tomaten, 1 Bund Basilikum, 1 Zehe Knoblauch, 2 EL Olivenöl, 1 EL geriebener Parmesankäse, Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Lasagne 3 Minuten im heißen Wasser kochen. Zucchini kochen und in Streifen schneiden. Knoblauch in Öl anrösten, pürierte Tomaten, gehacktes Basilikum, Salz und Pfeffer hinzugeben und vom Feuer nehmen, sobald die Sauce etwas dickflüssig wird. In einer mit Öl bestrichenen ofenfesten Form eine Schicht mit Lasagne auslegen, darüber 2 Scheiben Schinken und Zucchini legen, das Ganze mit etwas Sauce und schließlich in Würfel geschnittenem Mozzarellakäse zudecken. Weitere Schichten auflegen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die Oberfläche mit Parmesankäse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr backen.

