

## Gemüselasagne mit Provolone und Pinienkernen

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1/2 rote Chilischote  
250 g Champignons  
1/2 Zucchini  
2 Teelöffel Oregano  
15 g Pinienkerne  
200 g Spinat  
800 ml Tomatenpüree  
250 g Lasagneblätter  
75 g Provolone  
1 Esslöffel Butter

### Zubehör

Auflaufform

Eine klassisch mediterrane Gemüselasagne - mit Pilzen, Zucchini, Spinat und dem pikanten Geschmack von Provolone.

- 1 -

Einen Wok oder eine große Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin ohne Öl anrösten.

- 2 -

Die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken. Die Chilischote entkernen und ebenfalls klein schneiden. Die Zucchini und Champignons in Scheiben schneiden.



- 3 -

Butter in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch sowie die Chili 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Champignons und Zucchini hinzufügen, für weitere 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Als nächstes den Spinat klein schneiden, zum restlichen Gemüse geben und solange garen, bis der Spinat einfällt. Das Tomatenpüree und den Oregano hinzugeben und das Ganze für 1-2 Minuten erhitzen bis die Soße aufkocht.

## Gemüselasagne mit Provolone und Pinienkernen



- 5 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butter oder Olivenöl einfetten und mit einer kleinen Schicht Soße füllen. Lasagneblätter und Sauce darin abwechselnd schichten. Dabei die Teigblätter auf der Sauce kurz andrücken. Das Ganze mit Lasagneblättern abschließen. Die restliche Sauce darauf verteilen. Mit dem Provolone und den Pinienkernen bestreuen.



- 7 -

Die fertige Lasagne aus dem Ofen nehmen, auf die Teller verteilen und je nach Geschmack mit etwas Olivenöl beträufeln.



- 6 -

Die Lasagne für ca. 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.