

## Ratatouille-Lasagne

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Aubergine  
1 Zucchini  
1 Paprika  
400 ml gestückelte Tomaten aus der Dose  
1 Teelöffel Tomatenmark  
1 Teelöffel Zucker  
1 Lorbeerblatt  
2 Zweig(e) Thymian  
1/2 Bund Basilikum  
Olivenöl zum Anbraten  
200 g Lasagneplatten  
200 g Ricotta  
120 g geriebener Mozzarella  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Auflaufform (35 x 25,5 cm)

Mamma mia! Hier ist italienischer Ofenklassiker mit französischem Gemüseallerlei aber mal ganz Dicke ... in einer Ofenform verschlungen. Deftig, herzhaft, würzig, gut wird die Lasagne Ratatouille Style zu deinem nächsten

Pastaliebling.

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika entkernen und zusammen mit Zucchini und Aubergine in Würfel schneiden. Thymian- und Basilikumblätter von Zweigen zupfen und fein hacken.

- 2 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und ca. 5 Minuten anschwitzen. Aubergine hinzufügen, Hitze reduzieren und abgedeckt weitere 10 Minuten garen lassen.

- 3 -

Paprika, Zucchini und einige Esslöffel Öl zur Aubergine dazugeben. Alles vermengen und 2-3 Minuten anbraten. Gestückelte Tomaten, Tomatenmark, Zucker und Kräuter unterrühren. 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine dünne Schicht Ratatouille auf dem Boden der Auflaufform verstreichen und mit Lasagneplatten belegen. Abwechselnd Ratatouille und Nudelplatten schichten und mit einer großzügigen Schicht Ratatouille abschließen.

- 5 -

Lasagne mit Ricotta bestreichen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.