

## 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

Mehr zartschmelzende Schlemmerschichten braucht die Welt! Deshalb holt sich der Italienklassiker Lasagne ab heute gemüsige Unterstützung aus Frankreich. **Nudel** trifft **Aubergine**, **Paprika**, **Zucchini**, **cremigen Ricotta** und

eine würzige Käseschicht. Bei dieser bunten Ratatouille Lasagne wissen wir gar nicht, ob wir vor Hochgenuss "Mamma mia!" oder "Mon dieu!" hauchen sollen.

- 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.