

Zucchini-Lasagne mit Caprese Salat

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

400 g Zucchini
300 g Mozzarella
1 Bund Basilikum
500 g passierte Tomaten
30 g Hartkäse (z.B. Parmesan)
30 g Pinienkerne
30 g Semmelbrösel
150 g Kirschtomaten
1 Teelöffel Oregano
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
Olivenöl
etwas Focaccia als Beilage

Schicht für Schicht ein Genuss: Statt Nudeln haben es sich hier leckere Zucchinistreifen zwischen würziger Tomatensauce, Pinienkernen und Mozzarella gemütlich gemacht. Diese Lasagne steht dem Original geschmacklich in nichts nach.

- 1 -

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Zucchini längs in Streifen schneiden, die Tomaten halbieren.

- 3 -

Mozzarella gut abtropfen lassen und 3/4 in dünne Scheiben schneiden. Das letzte Viertel ist für den Salat.

- 4 -

Zwiebel und Knoblauch mit 1 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Passierte Tomaten mit 1/4 Teelöffel Salz, Oregano und etwas gemahlene schwarzen Pfeffer dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

- 5 -

In einer großen Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Zucchinistreifen nacheinander von jeder Seite kurz darin andünsten.

- 6 -

Den Boden einer kleinen Auflaufform mit etwas Tomatensauce bedecken. Zucchini, dann Mozzarella, ein paar Basilikumblätter, die Hälfte der Pinienkerne und etwas geriebenen Hartkäse darüber schichten. Den Vorgang ein weiteres Mal wiederholen. Zuletzt eine weitere Schicht Tomatensauce verstreichen und mit dem übrig gebliebenen Hartkäse und den Semmelbröseln bedecken. Ca. 15 Minuten im Backofen garen.

- 7 -

Eine Handvoll Basilikum mit dem restlichen Mozzarella

Zucchini-Lasagne mit Caprese Salat

und den Tomaten vermengen. Mit 1 Teelöffel Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lasagne zusammen mit Salat und Focaccia servieren.