

# GEMÜSE-LASAGNE

VOLLKORN-LASAGNEPLATTEN | 1 ZUCCHINI | 4 KAROTTEN  
1 ZWIEBEL | 400G STÜCKIGE TOMATEN | 250G CREME FRAÎCHE  
PARMESAN | ÖL | SALZ | PFEFFER | THYMIAN

## Beschreibung:

- Wasche Zucchini und Karotten und schäle die Zwiebel. Schneide das Gemüse dann in kleine Würfel.
- Gib etwas Öl in einen Topf und brate darin die Zwiebeln, Zucchini und Karotten an.
- Fülle nun die stückigen Tomaten hinzu und würze mit Salz, Pfeffer und Thymian. Lass deine Soße für 10 Minuten köcheln.
- Lege eine Auflaufform mit Lasagneplatten aus und fülle ein Drittel deine Soße hinein, sodass die Platten bedeckt sind. Dann folgt eine weitere Schicht Lasagneplatten, bevor ein weiteres Drittel der Soße darauf gegossen wird. Wiederhole diesen Vorgang erneut.
- Wenn die Soße verbraucht ist, wird die letzte Schicht Soße in der Auflaufform noch einmal mit Lasagneplatten bedeckt. Verstreiche darauf die Creme Fraîche und verteile den Parmesan.
- Backe die Lasagne nun für 30-40 Minuten bei 220 Grad Umluft im Backofen.

**BEWERTE DAS REZEPT:**

