



GREEN ROSIN

SIMPLY GREAT FOOD



Green Rosin Lasagne

VEGETARISCH

Für 2 Portionen

 300 g Tofu-Tomate Aufstrich

Weitere Zutaten

15 Lasagneplatten

150 g Crème Fraiche

1 Aubergine

1 Zucchini

50 g getrocknete Tomaten

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

2 Thymianzweige

3 Knoblauchzehen

2 rote Zwiebeln

50 g Parmesan

2 EL Olivenöl

#mygreenrosin

Zubereitung

1. Aubergine und Zucchini waschen und in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden.
2. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Auberginen- und Zucchinischeiben hineinlegen und anrösten. Mit Salz, Pfeffer, einem Thymianzweig und Knoblauchzehen würzen.
3. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
4. Das Kerngehäuse der Paprika entfernen, vierteln und mit Thymian und Knoblauch in einer Grillpfanne anbraten.
5. Den Boden einer Auflaufform mit 5 Lasagneplatten auslegen und mit dem Tofu-Tomaten Aufstrich bestreichen. Mit den Auberginenscheiben belegen. 5 Lasagneplatten darauflegen und mit Paprikascheiben belegen. 5 Lasagneplatten darauflegen und mit Zwiebeln belegen. Die oberste Schicht mit Creme Fraiche abschließen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
6. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober- & Unterhitze 20min backen.



#mygreenrosin

GREEN ROSIN
in cooperation with

OTTO
GOURMET