



Gemüselasagne

Ofenklassiker mit Gemüse und Mozzarella

568

kcal

29.7 g

Protein

71.2 g

Kohlenhydrate

17.7 g

Fett

50 Min.

Zubereitung

Nährwerte pro Person · Zutaten für 2 Portionen

Enthält (automatisch aus Zutaten abgeleitet): Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose

Zutaten

150 g Lasagneplatten

300 ml Tomatensauce

150 g Mozzarella

1 Stk. Aubergine

1 Stk. Karotten

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Aubergine und Karotten in dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden.
2. Eine Auflaufform abwechselnd mit Lasagneplatten, Gemüse und Tomatensauce schichten.
3. Mit Mozzarella-Scheiben abschließen.
4. Ca. 35–40 Minuten backen, bis die Lasagneplatten weich und die Oberfläche goldbraun sind.