

Gemüselasagne

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 450 g Zucchini
- 100 g Karotten
- 250 g rote Paprika
- 1 EL Rapsöl
- 1 Beutel KNORR Fix für Lasagne
- 9 Lasagne-Platten
- 100 g Crème légère
- 50 g Reibekäse (16 % Fett absolut)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2018 kJ
Energie (Kilokalorien):	483 kcal
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,6 g
Kohlenhydrate:	64 g
davon Zucker:	16 g
Ballaststoffe:	9,8 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Zucchini waschen und der Länge nach in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Von den Zucchinischeiben ca. 9 Scheiben für den schachbrettartigen Abschluss beiseitestellen. Karotten schälen und in ½ cm breite Würfel schneiden. Paprika entkernen und in 1 cm breite Würfel schneiden.

2. Karotten und Paprika in einer Pfanne im heißen Rapsöl 5 Minuten anbraten. 400 ml kaltes Wasser zufügen und Knorr Fix Lasagne einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen.

3. In eine Auflaufform abwechselnd Sauce, Lasagne-Platten und Zucchinischeiben einschichten. Mit Sauce beginnen und abschließen.

4. Beiseitegestellte Zucchinischeiben schachbrettartig darauflegen, Crème légère und Käse darübergeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 25-30 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Und hier die easy Variante. Karotten, Paprika und Zucchini in Würfel schneiden, anbraten, Wasser zufügen und Knorr Fix Lasagne einrühren und aufkochen. Fertig ist die Gemüsesauce.

Tipp zum Schichten: am besten du suchst dir eine Auflaufform, in der 3 Lasagneplatten nebeneinander passen und stellst die restlichen Zutaten bereit. Jetzt geht es los.
1. Schicht: 1/4 der Sauce auf dem Boden der Auflaufform verteilen.
2. Schicht: lege 3 Lasagneplatten nebeneinander auf die Sauce.
3. Schicht: nehme wieder 1/4 der Sauce auf die Lasagneplatten.
4. Schicht: lege wieder 3 Lasagneplatten nebeneinander auf die Sauce.
5. Schicht: Nun kommt wieder 1/4 der Sauce auf die Lasagneplatten.
6. Schicht: lege die letzten 3 Lasagneplatten auf die Sauce.
7. Schicht: Verteile die restliche Sauce gleichmäßig auf den Lasagneplatten.

Gebe Crème légère und Käse darüber. Geschafft und einfach lecker!

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Backzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen