

## Wissenswertes: vita Sonnenblumenöl

Ein geschmacks- und geruchsneutrales All-roundöl mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und besonders reich an Vitamin E. Optimal für den Einsatz bei hohen Temperaturen.

**Geeignet für:** Alle Salate, Dips, Marinaden, zum Dünsten, Braten, Backen und Kochen. Optimal für den Einsatz bei hohen Temperaturen.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter [www.braendle.de](http://www.braendle.de)



P. Brändle GmbH · Ölmühle  
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen  
Telefon 07485/9779-0 · [www.braendle.de](http://www.braendle.de)



Rezept mit vita Sonnenblumenöl  
**Gemüselasagne**



# Rezept mit vita Sonnenblumenöl

## Gemüselasagne



### Zutaten

#### Für 4 Personen:

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 250 g  | Lasagneblätter              |
| 2      | Möhren                      |
| 1/4    | Sellerieknolle              |
| 1/2    | Stange Lauch                |
| 2      | Zucchini                    |
| 3      | Fleischtomaten              |
| 1/2    | Bund Petersilie             |
| 2      | Zwiebeln                    |
| 2      | Knoblauchzehen              |
| 4 EL   | Brändle vita Sonnenblumenöl |
| 1/8 l  | Gemüsebrühe                 |
| 1 Glas | Weißwein                    |
| 150 g  | Crème fraîche               |
| 250 g  | Emmentaler                  |
|        | Paprikapulver               |
|        | Pfeffer                     |
|        | Salz                        |
|        | Muskat                      |

### Zubereitung

1. Lasagneblätter bissfest vorkochen. Gemüse putzen und waschen. Möhren und Sellerieknolle schälen, in Stifte schneiden oder grob raspeln.
2. Lauch in Streifen schneiden. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Fleischtomaten mit kochendem Wasser Überbrühen, die Haut abziehen und würfeln.
3. Petersilie fein hacken. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und in heißem Sonnenblumenöl andünsten.
4. Petersilie und das restliche Gemüse zugeben. Gemüsebrühe und Wein angießen, würzen und das Ganze 12-15 Minuten kochen.
5. Crème fraîche unterheben und nochmals kräftig abschmecken. Den Käse reiben.
6. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen. In die Form abwechselnd die Gemüsemischung, etwas geriebenen Käse und Lasagneblätter schichten.
7. Auf die oberste Gemüeschicht etwas mehr Käse streuen und die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 35-40 Minuten backen.

