

Brändle
Seit 1851

Gemüselasagne

Rezept 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

Paprikapulver
Pfeffer
Salz
Muskat
150 g Crème fraîche
250 g Emmentaler

Lasagneblätter bissfest vorkochen. Gemüse putzen und waschen. Möhren und Sellerieknolle schälen, in Stifte schneiden oder grob raspeln. Lauch in Streifen schneiden. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und würfeln. Petersilie fein hacken. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und in heißem Öl andünsten. Petersilie und das restliche Gemüse zugeben. Gemüsebrühe und Wein angießen, mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz und etwas Muskat kräftig würzen und das Ganze 12-15 Minuten kochen. Zum Schluss die Crème fraîche unterheben und nochmals kräftig abschmecken. Den Käse reiben. Vier Lasagneformen oder ausreichend große Auflaufformen mit Öl ausstreichen. In die Form abwechselnd die Gemüsemischung, etwas geriebenen Käse und Lasagneblätter schichten. Auf die oberste Gemüseschicht etwas mehr Käse streuen und die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 35-40 Minuten backen.

Pro Person: 742 kcal (3106 kJ), 31,8 g Eiweiß, 43,4 g Fett, 55,2 g Kohlenhydrate

P. Brändle GmbH · Ölmühle · Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 8-12 Uhr, 13-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.braendle.de



Foto: Ölmühle Brändle / Wirths PR