



Lasagne mit Knusperkruste

Zutaten

- 100 g Champignons, frisch
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 200 g Zucchini
- 50 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Makkaroni Lasagne
- 50 g Frischkäse
- 6 Blätter Lasagne
- 30 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 EL Pinienkerne
- 30 g Semmelbrösel

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Zucchini putzen, waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten in Öl in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Champignons, Paprika und Zucchini darin anbraten. Tomaten zugeben und mitbraten. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Makkaroni Lasagne einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen.
4. Frischkäse einrühren und die Sauce mit den Lasagneblättern in eine Auflaufform (20x15 cm) schichten. Dabei mit Sauce beginnen und abschließen. Im Backofen ca. 35 Min. backen, bis die Nudeln gar sind.
5. Parmesan, Pinienkerne und Semmelbrösel mischen und das Gratin 10 Min. vor Ende der Garzeit damit bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	53 g
Energie	393 kcal
Fett	12 g
Protein	19 g

🕒 62 Minuten

⊕ 3 Portionen