

# Vegetarische Rezepte

## Lasagne Mit Ricotta

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Gefüllt, Käse, Teigware, Tomate, Vegetarisch

---

250 g	Ricotta		Pfeffer
75 g	Sonnenblumenkerne, gehackt	250 g	Mozzarella
3	Essl. Parmesan	500 ml	Tomaten, püriert
2	Eier	250 g	Lasagneblätter, vorgegart
1	Bund Basilikum, fein gehackt		Olivenöl
	etwas Thymian		Sonnenblumenkerne zum
	etwas Oregano		- Bestreuen

---

Ricotta, Sonnenblumenkerne, Parmesan, Eier, Basilikum, Thymian, Oregano und Pfeffer verrühren. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Öl bepinseln. Als erstes eine Lage pürierte Tomaten hinein geben. Dann Lasagneblätter, Ricottamischung, Tomaten und Mozzarellascheiben solange abwechselnd einschichten, bis die Form voll ist. Mit einer Schicht Mozzarella abschließen. Zum Schluss Sonnenblumenkerne drüberstreuen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Lasagne auf die mittlere Schiene schieben und 30-40 Minuten überbacken. Den Auflauf vor dem Anschneiden ein paar Minuten stehen lassen, damit sich die einzelnen Schichten setzen können.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat aus frischen Blattsalaten.