



Offene Lasagne mit Tomatensoße und gecrunchten Champignons



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Karotten	2 St.
Thymian, frisch	10 g
Olivenöl	3 EL
Zucker	
Tomaten, gehackt	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Champignons, weiß	350 g
Toastbrot	50 g
Pastagewürz	1 TL
Lasagneplatten	300 g
Crème fraîche	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe, Schaumlöffel, Küchenkrepp

1. Ofen auf 180 °C (Oberhitze) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotten waschen, schälen und klein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.
2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Zwiebeln, Knoblauch und Karotten ca. 3 Min. anschwitzen, Zucker darüberstreuen, ca. 2 Min. karamellisieren lassen und mit gehackten Tomaten angießen. Thymian hinzugeben und bei niedriger Stufe für ca. 15 Min. köcheln lassen. Salzen und pfeffern.
3. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und fein würfeln. Trockenes Toastbrot grob reiben. In einer Schüssel Champignons, Toastbrot, Pastagewürz und 2 EL Olivenöl vermischen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für ca. 10 Min. im Ofen rösten.
4. Einen Topf mit ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Lasagneplatten ca. 9 Min. bissfest garen. Sobald die Nudeln gar sind, einzeln mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben und einzeln auf die Teller legen. Nudelplatten, Tomatensoße, gecrunchte Champignons und Crème fraîche abwechselnd auf den Tellern schichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Achte darauf, dass du die Lasagneplatten zügig, aber einzeln ins Wasser gibst und

dabei ständig umrührst, sonst besteht die Gefahr, dass sie zusammenkleben und verklumpen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	551 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	16 g