Zucchini-Lasagne

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	10 g
Thymian, frisch	5 g
Rosmarin, frisch	5 g
Bio Zitronen	1 St.
Schmand	250 g
Salz	0.5 TL
Pfeffer, schwarz	0.5 TL
Zwiebeln, gelb	60 g
Knoblauchzehen	1 St.
Karotten	70 g
Stangensellerie	75 g
Olivenöl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	400 g
Bauchspeck	75 g
Gemüsebrühe	300 ml
Zucker	1 TL
Tomatenmark	3 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Paprika, edelsüß	1 TL
Zimt	
Thymian, gerebelt	1 EL
Zucchini	3 St.
Feta	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Auflaufform, Monsieur Cuisine

1. Für den Kräuterschmand Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln von den Stielen zupfen und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.

2. Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Schale fein abreiben und in den Mixbehälter geben. Schmand, 1/2 TL Salz und 1 Prise Pfeffer hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 3 verrühren. Kräuterschmand umfüllen und kalt stellen, Mixbehälter ausspülen.

3. Für die Bolognese Zwiebel und Knoblauch schälen und Zwiebel halbieren. Karotte schälen und halbieren. Stangensellerie waschen, putzen und in 4 cm lange Stü˙ cke schneiden. Gemü˙ se im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher weitere 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Abermals an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, 1 EL Olivenöl hinzufü˙ gen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 4 Min. dü˙ nsten.

4. 200 g Hackfleisch hinzufü˙ gen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten. Alles aus dem Mixbehälter entnehmen und beiseitestellen.

5. Speck in grobe Stü˙ cke schneiden und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 9 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, 1 EL Olivenöl hinzufü˙ gen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 3 Min. andü˙ nsten.

6. Restliches Hackfleisch hinzufü¨ gen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten. 200 ml warme Brühe angießen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 10 Min. einkochen lassen.

7. Zucker, Tomatenmark, Gemü¨ se-Hack-Mischung, gehackte Tomaten und restliche warme Brü¨ he in den Mixbehälter geben, mit Paprikapulver, Zimt, ¼ TL Pfeffer und Thymian wü¨ rzen und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 30 Sek./Stufe 2 vermischen. Dann ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf 30 Min./Stufe 1/95 °C einkochen lassen.

8. Währenddessen Zucchini waschen, trocken reiben und mit einem Gemüsehobel der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 200 °C vorheizen.

9. Bolognese mit Salz und ¼ TL Pfeffer abschmecken und nochmal mit Linkslauf 20 Sek./Stufe 1 untermischen.

10. Eine Auflaufform einfetten und abwechselnd Bolognese, Zucchini und Kräuterschmand einschichten, bis alles aufgebraucht ist. Dabei mit einer Schicht Sauce abschließen. Feta über der Zucchini-Lasagne zerbröseln und im Backofen ca. 45 Min. backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	732 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	55 g