

## **Zucchini – Lasagne**

### **Zutaten:**

3 große Zucchini (können mit Auberginen kombiniert werden)  
2 Mozzarella Light

### **Für die Soße**

1 große Zwiebel  
500 g Hackfleisch vom Rind  
500 g reife Tomaten  
4 Knoblauchzehen  
Rapsöl  
Kräuter (Oregano, Basilikum, Lorbeerblätter)  
Chili, Salz und Pfeffer

### **Für die Béchamelsauce**

1 Ricotta oder Cottage-Cheese  
1 Ei  
1 Handvoll geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und etwas ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gesalzenen Zucchini-Scheiben darauf ausbreiten und sie mit Oregano bestreuen. Für ca. 20 Minuten bei 160°C im Rohr backen.

### **Für die Soße:**

Zwiebel, Knoblauch und Chili hacken und in einem Topf auf dem Rapsöl anbraten. Das Fleisch dazugeben und kurz dünsten lassen. Tomaten in Stücke schneiden und zusammen mit Kräutern, Salz und Pfeffer dazugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten lang kochen.

### **Für die Béchamelsauce:**

Ricotta (oder Cottage-Cheese) mit Ei, Parmesan und Pfeffer mischen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Eine Lasagne-Backform nehmen und abwechselnd Fleischsoße, Zucchini-Scheiben, Mozzarella und Béchamelsauce aufschichten- so lange bis die Zutaten verbraucht sind.

Bei 200°C ca. 30-40 Minuten lang backen.