



Lasagne mit Tomatensugo und Champignons

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	50 g
Strauchtomaten	6 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Pastinaken	3 St.
Öl	2 EL
Zucker	
Tomatenmark	1 EL
Schlagsahne	200 g
Gemüsebrühe	600 ml
Thymian, gerebelt	1 TL
Oregano, getrocknet	
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Lasagneplatten	300 g
Parmesan	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, große Auflaufform, Backblech mit Backpapier, Küchenpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und sehr fein würfeln. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und klein würfeln. Pastinaken waschen, schälen und ebenfalls klein würfeln.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Champignons, Zwiebeln und Pastinaken mit 2 EL Zucker ca. 2 Min. rösten. Tomatenwürfel, Tomatenmark, Sahne und Gemüsebrühe zugeben, mit Thymian und Oregano würzen und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dabei gelegentlich umrühren.
3. In einer großen Auflaufform Lasagneplatten und Tomatensauce mit Gemüse abwechselnd gleichmäßig schichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit einer Schicht Tomatensauce abschließen. Parmesan über die Lasagne reiben und im Ofen ca. 20 Min. überbacken.
4. Lasagne vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit einem scharfen Messer in gleich große Stücke schneiden, auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	617 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	17 g