

Möhren - Porree - Lasagne

Zutaten:

600 g Möhren
2 Zwiebeln
3 Stangen Porree
4 Knoblauchzehen
4 Dosen stückige Tomaten
4 EL Olivenöl
12 - 15 Lasagneblätter
1 TL Oregano
200 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in 2 EL Öl glasig dünsten.
- Tomaten mit Saft und Oregano unterrühren.
- Salzen und pfeffern.
- Zu einer dicken Masse einkochen lassen.
- Möhren grob raspeln.
- Porree in feine Ringe schneiden.
- Beides in 2 EL Öl und 3 EL Wasser bissfest anbraten.
- Salzen und pfeffern.
- Drei EL Tomatensoße auf dem Boden einer Auflaufform verteilen.
- Eine Schicht Lasagneblätter auflegen.
- Darauf die halbe Menge Möhren - Porree verteilen.
- Ein Drittel der Tomatensoße aufstreichen.
- Vom Käse ein Drittel überstreuen.
- Vorgang mit Lasagneblätter, Möhren - Porree, Tomatensoße und Käse wiederholen.
- Als letzte Schicht Lasagneblätter auflegen und mit Tomatensoße bestreichen.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.