



VEGETARISCHE VIER-KÄSE-LASAGNE

Inhaltsstoffe

Für 1 Auflaufform

230 g Kürbis
1 Aubergine
5 Tomaten
1 Pint Ricotta-Käse
200 g zerbröckelter
Feta-Käse
200 g Pesto
2 Eier
1 Dose Tomatensauce
frische Nudelblätter
200 g geriebener
Mozzarella-Käse
200 g geriebener
Parmesankäse

Schritte

1. Ofen auf 175°C vorheizen.
2. Legen Sie den Kürbis auf ein Backblech und rösten Sie ihn im Ofen, bis er gebräunt und zart ist, etwa 30 Minuten. In der Zwischenzeit die Auberginen auf einem Holzkohlegrill grillen oder in einer Pfanne braten, einmal wenden, bis sie verkoht und zart sind, 10 bis 15 Minuten. Tomaten halbieren und für die letzten 15 Minuten der Kürbiszeit auf ein Backblech im Ofen legen; kochen, bis sie weich und schrumpelig sind.
3. Verrühren Sie in einer mittelgroßen Schüssel Ricotta, Feta, Pesto, Eier, Salz und Pfeffer, bis alles gut vermischt ist. Gebratenen Kürbis unter die Ricottamasse heben.
4. Löffeln Sie die Hälfte der Tomatensauce in eine Auflaufform. Legen Sie zwei Nudelblätter über die Sauce. Ordnen Sie eine einzelne Schicht Auberginenscheiben über den Nudeln an und geben Sie die Hälfte der Ricottamischung darüber. Mit zwei weiteren Nudelblättern abdecken. Verteilen Sie die gebratenen Tomaten gleichmäßig auf den Blättern und löffeln Sie die restliche Hälfte der Ricottamischung über die Tomaten. Mit der Hälfte des Mozzarellas bestreuen. Mit den restlichen zwei Nudelblättern belegen. Restliche Tomatensauce darüber gießen und mit restlichem Mozzarella und Parmesan bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen, bis sie goldgelb und sprudelnd sind.