

ZUCCHINI LASAGNE

mit Scheiben- &
Reibekäse

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

für 4-5 Personen:

- 1-2 Zucchini
(je nach Größe)
- 1 Packung Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda
- 1 große Dose Thunfisch
(ca. 200 g)
- 1-2 Packungen Heinrichs-
thaler Käsescheiben Gouda
- 50 g Frischkäse (cremig
oder körnig)
- 1-2 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Tomatenmark

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

ZUBEREITUNG

Zuerst die Zucchini waschen und mit einem Messer oder Gemüseschäler in dünne Scheiben schneiden. Die Dose Thunfisch abgießen und bereitstellen.

Ein Teil der Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehen klein hacken. Alles in eine kleine Schüssel geben und mit Tomatenmark und etwas Wasser vermengen. Außerdem noch mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Oregano würzen.

Den restlichen Teil der kleingehakten Zwiebeln mit dem Frischkäse und Thunfisch in einer Schüssel vermengen und nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Boden einer Auflaufform mit etwas Olivenöl einpinseln. Eine erste Schicht Zucchini-Scheiben flächendeckend in der Form auslegen. Darauf eine Schicht der vorbereiteten Tomatensoße verteilen. Anschließend eine Schicht Käsescheiben darüber legen. Darauf folgt erneut eine Schicht Zucchini-Scheiben, gefolgt von einer Schicht mit der Thunfisch-Masse. Nach Belieben könnt ihr darauf auch eine Schicht Zwiebelscheiben darüber geben und würzen. Als nächstes eine Schicht Käsescheiben und eine letzte Schicht Zucchini-Scheiben.

Zum Abschluss den Reibekäse großzügig darüber verteilen. Den Auflauf bei 180°C für ca. 45 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist.

*Guten
Appetit!*