Gemüse-Ricotta-Lasagne

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	40 Min.
Garzeit	1 Std. 10 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 38 ab 2021

Peperoni, Auberginen, Zucchetti und Cherry-Tomaten – die besten Sommergemüse in einer Lasagne vereint. Ricotta und die cremige Béchamel-Sauce machen diese Lasagne zu einer vollwertigen Mahlzeit. Ein ideales Gericht um viel Gemüse aufzubrauchen.

Gemüse rösten

3 farbige Peperoni, geviertelt, halbiert

2 Auberginen, halbiert, in ca. 5 mm dicken Scheiben

1 Zucchetti (ca. 250 g), in ca. 5 mm dicken Scheiben

1 Zwiebel, in Schnitzen

500 g Cherry-Tomaten, halbiert

4 Zweige Rosmarin, Nadeln abgezupft

1½ TL Salz

etwas Olivenöl zum Beträufeln

Béchamel-Sauce

30 g Butter

30 g Mehl

600 ml Milch

½ TL Salz

etwas Pfeffer

1 Knoblauchzehe, gepresst

Lasagne

250 g Ricotta

½ Bund Basilikum, Blätter abgezupft, grob geschnitten

12 Lasagne-Blätter

80 g geriebener Parmesan

Gemüse rösten

Garraum mit Heissluft mit Beschwaden auf 200 °C vorheizen. Gemüse und Rosmarin auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche geben, salzen, etwas Öl darüberträufeln. Bleche in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 30 Minuten rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Garraum ausschalten.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 30 Min.

Béchamel-Sauce

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl beigeben, unter Rühren ca. 3 Minuten dünsten, ohne dass das Mehl Farbe annimmt. Milch beigeben, unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Knoblauch beigeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lasagne

Etwas Béchamel-Sauce in die Gratinform geben, 3 Lasagneblätter darauflegen. Je ⅓ vom Gemüse, Ricotta und Basilikum auf den Blättern verteilen. ¼ Béchamelsauce darauf verteilen. 3 Lasagneblätter darauflegen. Vorgang mit Gemüse, Ricotta, Béchamel und Lasagneblättern wiederholen. Letzte Lage Lasagneblätter mit der restlichen Béchamelsauce bestreichen, Parmesan darüberstreuen. Lasagne auf einem Gitterrost in den Garraum schieben, mit Heissluft feucht bei 180 °C ca. 40 Minuten garen.

(keine Pause)

Heissluft feucht 180 °C während 40 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Gratinform von 3 Litern Inhalt, gefettet

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	25.07.2025