



# 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, Zucchini 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 aufzubreuchen.

## Gemüse rösten

---

- 3 farbige Peperoni, geviertelt, halbiert
- 2 Auberginen, halbiert, in ca. 5 mm dicken Scheiben
- 1 Zucchini (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 Beschwadern 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 Beschwadern (vor)heizen**

**Gargut einschieben**

**Heissluft mit Beschwadern 200 °C während 30 Min.**

## Béchamel-Sauce

---

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl begeben, unter Rühren ca. 3 Minuten dünsten, ohne dass das Mehl Farbe annimmt. Milch begeben, unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Knoblauch begeben 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

