

GEMÜSELASAGNE

Bei dieser Lasagne bereite ich die helle Schicht mit weißem Bohnenmus zu, das durch Mandelmus und Olivenöl schön cremig wird. Das Rösten des sommerlichen Gemüses intensiviert den Geschmack, macht es süß und würzig.

**Zubereitungszeit 45 Minuten
plus ca. 30 Minuten Backzeit
Für 4 Personen**

Für das Gemüse

1 Aubergine (300 g)
1 Zucchini (250 g)
1 rote Paprikaschote (250 g)
1 gelbe Paprikaschote (250 g)
2 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Tomatensauce

½ EL Rosmarinnadeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
750 ml passierte Tomaten
2 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Bohnencreme

400 g weiße Bohnen aus der Dose
(240 g Abtropfgewicht)
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
2 EL weißes Mandelmus
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Basilikum

Für den „Parmesan“

40 g Pinienkerne
1 EL Hefeflocken
2 EL Dinkelsemmelbrösel
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum Schichten

Olivenöl zum Einfetten
und Beträufeln
ca. 150 g Lasagne-Dinkelteig-
blätter (ohne Vorkochen)

1 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (oder 200 °C Umluft) vorheizen. 2 Für das Gemüse **Aubergine** und **Zucchini** waschen, putzen und quer in dünne Scheiben schneiden. Beide **Paprikaschoten** waschen, entkernen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Das Gemüse auf ein Backblech legen, mit **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, bis es leicht gebräunt ist. Herausnehmen. 3 Währenddessen für die Tomatensauce den **Rosmarin** fein hacken. **Zwiebel** und **Knoblauchzehe** schälen und fein würfeln. Das **Olivenöl** in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Rosmarin, **passierte Tomaten, Tomatenmark, Lorbeer**, etwas **Salz** und **Pfeffer** und 100 ml Wasser dazugeben, aufkochen und etwa 5 Minuten ohne Deckel einkochen lassen. Den Lorbeer entfernen. 4 Für die Bohnencreme die **Bohnen** in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die **Knoblauchzehen** schälen und fein hacken. Bohnen, Knoblauch, **Olivenöl, Mandelmus, Zitronensaft** und 2 EL Wasser pürieren, mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig würzen. 1 EL **Basilikumblätter** beiseitestellen, übriges **Basilikum** fein hacken und unterrühren. 5 Für den „Parmesan“ die **Pinienkerne** fein hacken, mit **Hefeflocken** und **Semmelbröseln** vermischen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 6 Zum Schichten eine große Auflaufform (etwa 20 × 30 cm) **einfetten**. Einige Esslöffel Tomatensauce darin verstreichen und eine Lage **Teigblätter** darauflegen. Nun abwechselnd Bohnencreme, Teigblätter, einige Esslöffel Tomatensauce und das Gemüse einschichten und mit Tomatensauce und Gemüse abschließen. Mit „Parmesan“ bestreuen und mit 1 EL **Olivenöl** beträufeln. 7 Die Lasagne im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und mit beiseitegestelltem Basilikum bestreuen.

