



Vegetarisch durch den Herbst mit Rotwein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

250 g	Lasagneplatten
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	Tomaten
1	Zucchini
1	Aubergine
1	Zwiebel
250 ml	passierte Tomaten
1 Becher	Crème Fraîche
etwas	Blanchet Rouge de France
etwas	Parmesan

...und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

Zubereitung

1

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln.

2

Eine Tomate, eine halbe Zucchini und die halbe Aubergine in etwa 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die andere Tomate und die beiden Hälften der Zucchini und Aubergine in kleine Würfel schneiden.

3

Dann die Zwiebel und den Knoblauch in der Pfanne scharf anbraten und das gewürfelte Gemüse dazugeben. Alles wird dann mit einem Schluck Blanchet Rouge de France abgelöscht und kurz einreduziert. Danach kommen die passierten Tomaten dazu und alles muss etwa 30 Minuten köcheln.

4

In der Zwischenzeit die Gemüsescheiben in etwas Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

7

Sind alle Komponenten fertig, dann können auf zwei Tellern die Lasagnen angerichtet werden. Dazu startet man mit einer Lasagneplatte, gefolgt von Tomatensauce, Gemüse, Crème Fraîche und wieder einer Lasagneplatte. Das wird so lang gemacht, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zum Schluss kommt noch etwas Parmesan über die Lasagne und sie kann direkt serviert werden.

[Zum Blog von Scones & Berries](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren