

# Gemüselasagne

Autoren: Anneke, Lilly, Maja, Anna, Tabea



**1** Den Ofen schon einmal vorheizen auf 180 °C und Spinat auftauen lassen. Tomaten waschen.



**2** Zucchini der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.



**3** Die Zucchini mit den Tomaten, der Hälfte des geriebenen Käses, den passierten Tomaten und mit dem Oregano vermischen.



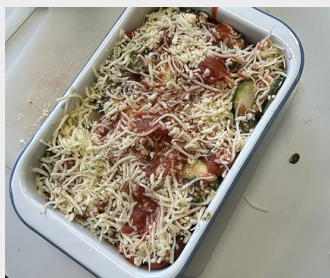
**4** Spinat hinzufügen. Salz und Pfeffer hinzufügen.



**5** Nun die Nudeln am Boden verteilen.



**6** Abwechselnd nun Nudeln und Soße aufeinander-schichten.



**7** Den restlichen Käse auf der letzten Schicht verteilen.



**8** Die Backzeit beträgt 50 Minuten, bei Unter- und Oberhitze.

4 Personen

## Material:

Ofen  
Schüsseln  
Auflaufform  
Messer  
Löffel zum Umrühren  
Bretter zum Schneiden

## Lebensmittel:

10 Lasagneblätter  
4 Tomaten  
300 g passierte Tomaten  
2 Mittel Große/ 1 Große Zucchini  
500 g Spinat (Tiefgekühlt)  
300 g geriebener Käse  
1 Esslöffel Oregano  
Salz, Pfeffer  
Etwas Olivenöl