

(IK\_R1006)

# ZucchiniLasagne

( Auflauf )

## Zutaten:

150 g	Champignons
250 g	Tomaten, gehäutet
300 g	Zucchini
1	Zwiebel
2 EL	Öl
1 EL	Mehl
½ TL	Gekörntes Brühpulver
½ TL	Oregano
½ TL	Salz
1 Becher	Sahne
1 Prise	Pfeffer
5-6	Nudelplatten
50 g	Geriebenen Parmesan oder Emmentaler

## ARBEITSWEISE :

Pilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Tomaten in Würfel schneiden. Zucchini waschen, grob raspeln.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und im heißen Öl andünsten.

Die Pilze über den Zwiebeln verteilen und kurz anbraten.

Das Mehl darüber streuen, Tomaten, Zucchini, Suppenwürfel und Oregano zugeben.

Die Masse 4-5 Minuten leicht köcheln lassen.

Zum Schluß die Sahne zufügen.

Eine Auflaufform leicht buttern.

Abwechselnd Soße und Teigplatten in die Form schichten.

Die oberste Lage sollte Soße sein.

Käse darüber streuen und das Ganze bei **200 ° Grad im Backofen ca. 30 Minuten** garen.

Ihre Familie Krieg