

## Vegetarische Bärlauch-Lasagne

**Arbeitszeit:** 30 Minuten

**Backzeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	30 g
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	25 g
Brennwert	615 kcal / 2.572 kJ



### Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Bärlauch
- 160 g Möhren
- 300 g Zucchini
- 1 TL Butaris Butterschmalz
- 800 g passierte Tomaten
- 100 g TK-Erbesen
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver rosenscharf
- 1 TL getrockneter Oregano
- 12 Lasagneplatten
- 200 g Schmand
- 250 g geriebener Mozzarella

### Zubereitung:

#### *Schritt 1/3*

Bärlauch waschen, trocken tupfen, Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. In einer tiefen Pfanne Butaris Butterschmalz erhitzen. Möhren und die Zucchini hinzugeben und kurz anbraten. Passierte Tomaten und Erbsen dazu geben und alles kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen.

#### *Schritt 2/3*

Ofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) heizen. Boden einer Lasagneform mit etwas Butaris Butterschmalz fetten und mit Gemüse-Sauce bedecken. Ein paar Kleckse Schmand darauf verteilen. Danach etwas Bärlauch darüber verteilen und mit Lasagneplatten belegen. Danach erneut mit einer Schicht Gemüse-Sauce

bedecken, ein paar Kleckse Schmand verteilen, Bärlauch darüber streuen und erneut Lasagneplatten auflegen. Alles so lange wiederholen, bis die Lasagneform mit der Bärlauch-Lasagne gefüllt ist.

### *Schritt 3/3*

Die Bärlauch-Lasagne mit Mozzarella bestreuen und im Ofen ca. 45 Minuten backen, bis der Käse braun und knusprig ist.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).