

# REZEPTE VOM BIOLANDHOF MEYER-TOMS

## ZUCCHINILASAGNE

### ZUTATEN

1 kg Zucchini  
1 Rosmarinzweig  
2 Lorbeerblätter  
4-5 Salbeiblätter  
1 kl. Bd. Basilikum und  
Petersilie  
Salz, Pfeffer, Butter, Olivenöl  
100 g ger. Parmesan  
500 g Lasagnenudeln  
1 l Bechamelsonsoße  
0,2 l Gemüsebrühe

REZEPT GEGEN DIE  
ZUCCHINISCHWEMME



### ZUBEREITUNG

Kräuter waschen und fein hacken. In einer Pfanne in heißem Olivenöl andünsten und Zucchini-scheiben hinzufügen. Brühe hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Min. köcheln lassen. Zwischenzeitlich Bechamelsonsoße herstellen.

Lasagne schichten mit Bechamelsonsoße, Lasagneblättern, geriebenem Parmesan und Zucchini-Kräuter-Mischung. Mit einer Schicht Bechamelsonsoße und Parmesan abschließen.

Butterflöckchen darüber verteilen und im Ofen bei 200 Grad 20 Min. zugedeckt und 25 Min offen überbacken.

