

Rezept

Schnelle Gemüse Lasagne

Personen: 2

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten



Zutaten

1 Packung (à 480 g) iglo Gemüse Ideen Italienische Art

6 Lasagneplatten

15 g Veganer Parmesan, gerieben

Frisches Basilikum

Für die Sauce:

200 g Hüttenkäse

1 TL iglo Knoblauch-Duo

1-2 TL iglo Basilikum

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das **iglo Gemüse Ideen Italienische Art** nach Packungsanweisung anbraten.
2. Die Lasagneblätter in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchentüchern abtropfen lassen.
3. Für die Sauce Hüttenkäse mit **iglo Basilikum**, Zitronenabrieb und **iglo Knoblauch-Duo** fein pürieren.

Pro Portion 3 gefaltete Lasagneblätter mit Gemüse und der Sauce aufschichten. Mit geriebenem veganem Parmesan toppen und mit frischem Basilikum garnieren.

Pro Portion ca. 2029 kJ, 485 kcal, E 27 g, F 14 g, KH 58 g