

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet fijngehakt
- 1 grote aubergine
- 1 grote courgette
- 600 gram (blikje) tomatenblokjes met kruiden
- 1 zakje geraspte plantaardige mozzarella kaas (150 gram)
- Zout
- Peper

CULINAIRE TIP

Serveertip

Lekker met een rucolasalade met een dressing van olijfolie en balsamico azijn!



2 PORTIES



45 MIN



GEMAKKELIJK

Zoek jij nog inspiratie voor een makkelijk en snel recept en dat met maar 5 ingrediënten? Probeer 'No pasta' groentelasagna met aubergine, courgette en vegan Fijngehakt!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de tomatenblokjes en verwarm de oven

Breng de tomatenblokjes tegen de kook aan en laat ca. 15 min zachtjes sudderen. Breng op smaak met wat peper en indien nodig wat zout. Verwarm de oven voor op 200 °C.

2. Bereid de groenten

Snij de aubergine en courgette in de lengte in ca. 3 mm á 1/2 cm dunne plakken. Bak de plakken per keer enkele minuten met wat olijfolie in een grill- of koekenpan. Leg ze op een platte schaal of bord en bestrooi met zout en peper.

3. Bak de Garden Gourmet Fijngehakt

Bak het Garden Gourmet Fijngehakt kort volgens de bereidingsinstructies met wat olie en schep door de tomatensaus.

4. Bouw je schaal met de ingrediënten

Verdeel een laagje saus over de bodem van de ovenschaal en verdeel er een laagje courgette en/of aubergine op. Verdeel daarop weer een laag saus en bestrooi met een dun laagje geraspte kaas. Bouw zo de schaal vol en eindig met een laag saus (net onder de rand). Bestrooi met de overige kaas en zet de ovenschaal op een bakplaatje.

5. Bouw je schaal met de ingrediënten

Verdeel een laagje saus over de bodem van de ovenschaal en verdeel er een laagje courgette en/of aubergine op. Verdeel daarop weer een laag saus en bestrooi met een dun laagje geraspte kaas. Bouw zo de schaal vol en eindig met een laag saus (net onder de rand). Bestrooi met de overige kaas en zet de ovenschaal op een bakplaatje.

6. Bak de lasagna en serveer!

Bak de lasagna in het midden van de oven in ca. 30 min. goudbruin en serveer. Eet smakelijk!

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)