Zucchini Lasagne

Zutaten für 6 Portionen:

- **3 Stück Zucchini**
- **300 g Spinat)**
- **250 g Champignon**
- **225 g Mozzarella**
- **375 g Ricotta**
- **3 EL Rapsöl**
- **Zeste von einer Zitrone**
- **3 Zehen Knoblauch**
- **3 Charlotten**
- **750 g Tomatenpüree (im Glas)**
- **1 ½ Tl getrocknete Kräuter der Provence**
- **Salz, Pfeffer**

Zubereitung:

Zucchini in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Während die Zucchinischeiben abkühlen, in einer Pfanne Knoblauch, Charlotten und klein geschnittenen Champignons andünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen, anschl. mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella fein würfeln. und die Hälfte vom Mozzarella mit dem Mangold, Zitronenzeste und Ricotta vermischen. Eine schnelle Tomatensauce herstellen (Dosentomaten, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch) und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Sauce in eine Auflaufform geben, darauf die angebratenen Zucchini und die Ricotta Spinat Creme abwechselnd Schichten mit Tomatensauce übergießen. Den übrigen Mozzarella über die Lasagne streuen. Für 15 Minuten bei 180° in den Ofen geben.

Guten Appetit 😊