

## Einkaufs- liste ♥

- 2 Auberginen
- je 1 gelbe und grüne Zucchini
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
- 4 EL hochwertiger Aceto balsamico
- Pfeffer aus der Mühle
- abgeriebene Schale von
- 1 Bio-Zitrone • Salz
- 500 g Lasagneblätter
- 250 g Mini-Büffelmozzarellakugeln
- 50 g Pinienkerne
- 50 g getrocknete Tomaten
- (in Öl eingelegt)
- ca. 90 g Oliventapenade
- (aus dem Feinkosthandel)
- ca. 180 g Taggiasca-Oliven
- (ohne Stein)
- gutes Olivenöl zum Beträufeln



LISA ANGERMANN  
REZEPTE



# OFFENE LASAGNE MIT GEMÜSERAGOUT, TAGGIASCA -OLIVEN & BÜFFELMOZZARELLA

Für 6-8 Personen ca. 25 Min. Zubereitung / ca. 20 Min. Garzeit

Auberginen und Zucchini putzen und waschen. Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und waschen. Die Zwiebel schälen. Das Gemüse in gleich große Würfel schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin unter Rühren rundum anbraten. Die Dosentomaten dazugeben und alles bei starker Hitze unter ständigem Rühren 10 Minuten schmoren. Mit 2 EL Aceto balsamico, Pfeffer, Zitronenschale, ½ TL Salz und dem Basilikum würzen.

Die Lasagneblätter nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen und die Blätter einzeln auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Mozzarellakugeln in gleich große Stücke zerteilen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Die Nudelblätter halbieren und mit dem Gemüseragout, dem Mozzarella und der Oliventapenade auf Tellern anrichten. Die offene Lasagne mit gerösteten Pinienkernen, Tomatenstreifen und Oliven bestreuen und mit Olivenöl und dem restlichen Aceto balsamico beträufeln.

**„Ich verwende gern Taggiasca-Oliven. Die fleischigen, aromatischen Olivenbaumfrüchte kommen aus Ligurien. Benannt sind sie nach der Stadt Taggia (taggiasca: aus Taggia).“**

**VIEL FREUDE BEIM NACHKOCHEN UND ESSEN!**