

Blitz-Lasagne

Gut für die Linie dank haufenweise Gemüse



1. SCHRITT



Tomaten in Scheiben, **Auberginen** in Würfel schneiden. **Knoblauch** pressen, mit den Auberginen im heissen **Öl** ca. 5 Min. rührbraten, salzen, herausnehmen.

2. SCHRITT



Quark und **Eier** verrühren, salzen. Je 1 **Lasagne-Blatt** auf die beiden Formenböden legen. Auberginen, Tomaten und Quarkmasse mit den restlichen Lasagne-Blättern lagenweise einschichten. **Käse** darüberstreuen.

3. SCHRITT



Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Basilikum grob schneiden, darüberstreuen.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 30 Min.

6 **Tomaten** (ca. 800 g)
600 g **Auberginen**
2 **Knoblauchzehen**
4 EL **Olivenöl**
¾ TL **Salz**

250 g **Halbfettquark**
2 **Eier**
½ TL **Salz**
8 **Lasagne-Blätter**
80 g **geriebener Sbrinz**

½ **Bund Basilikum**

Portion: 474 kcal, F 26 g, Kh 37 g, E 22 g

VEGI FIT

Bestell-Tipp

Verwenden Sie für die Zubereitung dieser Lasagne unsere **Porzellanformen «Duo»**. Der Clou: Die Lasagneblätter passen genau hinein! Mehr Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage oder auf unserer Website

bettybossi.ch/onlineshop