\*\* Gemüselasagne

------------------------------------------------------------

\* Zutaten:

\* 9 Lasagneblätter Spinat (ohne vorkochen)

\* 300 g Porree

\* 300 g Karotten

\* 300 g Zucchini

\* 350 g Kirschtomaten (halbiert)

\* 2 EL Hefeflocken

\* etwas Muskatpulver

\* 2 EL pflanzliche Margarine

\* 4 TL italienische Kräuter (gefr.)

\* ein paar frische Blätter Basilikum zur Dekoration etwas Salz & Pfeffer

\*\* Zubereitung:

------------------------------------------------------------

1. Das Gemüse säubern, die Karotten schälen, Zucchini längs halbieren und alles in Scheiben schneiden. Die Porreestange in dünne Ringe teilen, unter Wasser abspülen und etwas trocken tupfen. Alles zusammen in der Margarine andünsten, würzen und Kräuter unterrühren. Anschließend das Streichglück Bruschetta in der Mitte der Pfanne schmelzen lassen und einrühren. 2. Die Gemüsemischung nun in 3 Portionen teilen, die erste Portion in eine gefettete Auflaufform (ca. 25x20) geben und mit 3 Lasagneplatten belegen. Jetzt die 2 Portion Gemüse hierauf verstreichen und mit 1/3 der Kirschtomatenhälften belegen. 3. Wieder mit 3 Lasagneplatten beschichten, die restliche Gemüsepfanne und den zweiten Teil der Tomaten verteilen. Anschließend mit den verbliebenen Nudelplatten bedecken (Tipp: diese von beiden Seiten vorher anfeuchten). 4. Das Streichglück Kräuter in der lauwarmen Pfanne schmelzen lassen, mit den Hefeflocken vermischen und auf der oberen Lasagneschicht verstreichen. Die restlichen Kirschtomat

en auflegen und im vorgeheizten Backofen (Umluft, ca. 180 Grad) 35 min. abgedeckt backen. Vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern bestreuen.