

# Vegetarische Rezepte

## Lasagne Di Radicchio

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

---

|         |                |       |      |                      |
|---------|----------------|-------|------|----------------------|
| 500 g   | Radicchio      |       |      | -(Fertigprodukt)     |
| 400 g   | rote Zwiebeln  | 1     | Bund | Basilikum            |
| 4 Essl. | Olivenöl       | 500 g |      | Mozzarella           |
| 4 Essl. | Balsamicoessig | 300 g |      | Lasagne-Nudelblätter |
| 100 ml  | Gemüsebrühe    | 200 g |      | Sahne                |

---

Backofen vorheizen 200 Grad

Radicchio putzen, Blätter in feine Streifen schneiden

Zwiebeln in feine Spalten schneiden

2 El Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln andünsten, Hälfte des Rad. zugeben, 3-4 min mitgaren, Balsamico und Gemüsebrühe zufügen, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken noch 5 min köcheln lassen

Basilikum fein hacken, mit dem restl. Rad. in die Pfanne geben, alles gründl. vermischen

Mozzarella in Scheiben schneiden

Auflaufform mit restl. Olivenöl auspinseln, mit 1/3 der Lasagneblätter auslegen + Hälfte des Radicchio + 1/3 des Mozzarella

diese Schichtung noch einmal wiederholen, mit Nudeln und Mozzarella abschließen. Sahne salzen, pfeffern, darüber gießen

im Ofen zweitunterste Schiene 10 min mit Alufolie abgedeckt und 15 min offen goldbraun backen

Pro Person 847 kcal