Kesäinen kasvislasagne
RESEPTI

Kesäinen kasvislasagne

AIKA	60 min
AINESOSAT	11 tuotetta
HENKILÖIDEN MÄÄRÄ	4 x

Kesäinen kasvislasagne

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Lasagne -kastiketta
- 1 prk DOLMIO® Lasagne Vaalea -kastiketta
- Basilikan lehtiä koristeeksi
- 100 g mozzarellajuustoraastetta
- 150 g vihreitä papuja, huuhdeltuina, kannat poistettuina ja pilkottuina
- 1 iso kesäkurpitsa paloiteltuna
- 6 lasagnelevyä (paino n. 100 g)
- 1 punasipuli pieneksi pilkottuna
- 1 pieni punainen ja vihreä paprika, siemenet poistettuna ja pilkottuna
- 2 rkl kasviöljyä
- 1 keltainen paprika, siemenet poistettuina ja paloiteltuna

VALMISTUSOHJEET

1. Lämmitä uuni 190 asteeseen / kiertoilmauuni 170°C. Kuumenna kasviöljy suurella paistinpannulla ja lisää vihreät pavut, kesäkurpitsa, punasipuli ja paprikat. Paista keskilämmöllä, sekoita usein, kunnes kasvikset ovat pehmenneet – n. 4-5 minuuttia
2. Kaada puolet kasvissekoituksesta suureen kulmikkaaseen paistovuokaan, jonka mitat ovat noin 26 cm x 20 cm.
3. Asettele 3 lasagnelevyä päälle, levitä puolet DOLMIO® Vaalea Lasagne –kastiketta niiden päälle. Toista kerrokset ja ripottele mozzarellaraaste paistoksen päälle.
4. Paista 30-35 minuuttia kunnes paistos on kypsää ja kullanruskeaa. Anna seistä muutama minuutti ja tarjoile muutamalla basilikalehdellä koristeltuna.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ

Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta

Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta



Perinteinen perheystävällinen lasagne

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta

Spagettia lihakastikkeella

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta

Source URL: *https://www.dolmio.fi/resepti/kesainen-kasvislasagne*