

GEDÄMPFTE AUBERGINEN- UND RICOTTA-LASAGNE



Kategorie: Vegetarische Gerichte

Kreiert: am 25.01.2022
 Qualifiziert von: Supercook CL
 Vorgeschlagen von: Kitchen Center Chile
 Gesamtzubereitungszeit: 48:15 Minuten

Geeignet für Artikel:
 - Supercook SC350
 - Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

50 Gramm	Parmesankäse in Stücken
5-10 Gramm	Frische Petersilie (nur Blätter)
2 Prise	Gemahlener Pfeffer
1500 Milliliter	Wasser
2 Teelöffel	Salz
160 Gramm	Trockene Lasagneblätter
300 Gramm	Aubergine in kleine Würfel geschnitten (1x1cm)
1 Zehe/ Zehen	Knoblauch
1/2	Zwiebel, halbiert
1/2	Möhre geviertelt
30 Gramm	Sellerie
30 Milliliter	Olivenöl
500 Gramm	Dosierte zerdrückte Tomate
250 Gramm	Abgetropfter salziger Ricotta

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE

