



# Zucchini-Lasagne mit Cashew- Basilikum-Creme



DE-ÖKO-001



Lust auf CLASEN!

# ZUCCHINI-LASAGNE MIT CASHEW-BASILIKUM-CREME

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 2 Dosen Tomaten, stückig
- ½ TL Oregano, getrocknet
- Salz, Chiliflocken
- 300 g CLASEN BIO Cashewkerne
- 25 g Basilikumblätter
- 1 TL Salz
- 35 ml Olivenöl
- 600 g Zucchini  
(2 große Zucchini)



## Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten. Tomaten hinzufügen und mit Oregano, Salz und Chiliflocken würzen. Offen 15 Minuten köcheln lassen.
2. Für die vegane Creme die Cashewkerne mit dem Basilikum, Salz, Olivenöl und 115 ml kaltem Wasser in einem Blitzhacker pürieren. Die Zucchini waschen, trocknen und längs in dünne Streifen schneiden.
3. Den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) eine Schicht Tomatensauce auf dem Boden verteilen und darauf überlappend Zucchinistreifen legen. Die Zucchini mit einer Schicht Cashew-Basilikum-Creme bestreichen und mit weiteren Zucchinistreifen belegen. So fortfahren bis die Form gefüllt und alle Zutaten verbraucht sind. Die Lasagne im Ofen (Mitte) 50 Minuten backen.

**Tipp:** Als weitere köstliche Zutat können Sie CLASEN BIO Pinienkerne zur Verfeinerung in die Tomatensauce geben.

## Nährwerte pro Stück:

2458 kJ / 587 kcal, KH: 29 g, Fett: 44 g, EW: 16 g



glutenfrei



vegan

[www.clasen-bio.de](http://www.clasen-bio.de)



**30 Min.**

Zubereitungszeit

Fertig in ca. 1 Std. 20 Min.