

Lättagad ratatouillelasagne

Snabbt och lätt med färdig grönsaksblandning i lasagnen.



Ingredienser, 4 portioner

- 1 påse frysta ratatouillegrönsaker à 400 g
- 1 burk krossade tomater
- 1 grönsaksbuljongtärning
- 2 msk hackad basilika, färsk eller fryst
- salt och peppar
- 8-9 lasagneplattor
- 500 g cottage cheese, KESO® naturell
- 1 dl Arla Köket riven ost Gratäng

Gör så här

Sätt på ugnen på 225 grader. Blanda grönsaker, krossade tomater och buljongtärning i en kastrull. Koka på svag värme ca 5 minuter. Rör ner basilika och smaka av med salt och peppar.

Varva grönsakerna med lasagneplattor och cottage cheese i en smord ugnssäker form. Avsluta med grönsaksröra och strö över osten. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 30 minuter.

Servera med sallad och bröd.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	425 kcal
Protein	28 g
Kolhydrat	55 g
Fett	10 g
