

# PADLIZSÁNOS LASAGNE



## HOZZÁVALÓK:

- 2-3db padlizsán,
- 1-2 db vöröshagyma,
- 2X400 g konzerv paradicsom (darabolt),
- 300g lasagne tésztaalap,
- 50g aprított mandula,
- pici chili, só,
- 1 csokor zsálya(vagy aprított csomagolt fűszer),
- olívaolaj,
- 80 g cheddar sajt, 80 g parmezán sajt,(bármilyen vegán sajttal is helyettesíthető)
- 2-3 gerezd fokhagyma

## ELKÉSZÍTÉS:

A padlizsánokat hosszában felszelelem, a hagymát elnegyedelem és 250 ml vízzel felteszem főni fedő alatt 20 percig. Ha a víz nagy része elpárolgott, hozzáadom a fokhagymát, zsályalevelek nagyrészét, pici chilit és 3 evőkanál olívaolajat.

Ezután hozzákeverem a 2 konzerv paradicsomot és öntök még hozzá 1-2 konzervdoboznyi vizet, és további 20 percig főzöm. Ezután beleszelem a sajtokat (vegán), ízlés szerint ízesítem sóval, borssal, majd beleforgatom a lasagne lapokat, hogy a szósz befedje, de ne tapadjanak össze.

Végül rátöröm a mandulát a tetejére és rászórom a maradék zsályát, kanállal kis mélyedéseket formálok a tetején.

Előmelegített sütőben 25 percig sütöm.

Nem egy gyors recept, de igazán különlegesen lesz a végeredmény.