

Ingrediënten voor 4 personen

Voor het gehakt: 500 gr gehakt 1 ei 2 teentjes look, geperst 250 gr ricotta 1 handje basilicumblaadjes Voor de lasagne: 2 courgettes 2 blikken tomatenblokjes 1 el oregano 2 teentjes look, geperst 100 gr gemalen kaas 2 el geraspte Parmezaanse kaas peper zout

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Italiaans

**Soort\_gerecht:** Ovenschotel

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Lasagne van courgetterolletjes

Heerlijke ovenschotel uit Italië , makkelijk en snel gemaakt .

### Bereidingswijze

-Neem een grote kom en meng daarin het gehakt met het ei, de teentjes look, de ricotta en de basilicumblaadjes. -Snijd met een dunschiller dunne sliertjes van de courgettes. -Leg twee sliertjes naast mekaar en leg er een lepeltje van het gehaktmengsel op. Maak er nu rolletjes van. -Neem een grote ovenschaal. -Giet er de tomatenblokjes in en breng deze op smaak met peper, zout, oregano en look. -Schik er de courgetterolletjes in en bedek met een laagje gemalen kaas en geraspte Parmezaanse kaas. -Plaats de schotel gedurende 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.