

Λαζάνια λαχανικών

Υλικά

- 1 πακέτο λαζάνια
- **450g Γέμιση Λαχανικών (Κωδ. 55012)**
- **150g Σάλτσα Arrabiata (Κωδ. 55736)**
- 150g φυτικό τυρί τριμμένο
- 100g τοματίνια πολύχρωμα
- Λίγος φρέσκος βασιλικός
- Λίγο φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη Γέμιση Λαχανικών με τη μισή Σάλτσα Arrabiata και λίγο ψιλοκομμένο βασιλικό.
2. Σε ένα πυρίμαχο σκεύος ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και απλώνουμε μια στρώση από τα λαζάνια.
3. Με μια κουτάλα απλώνουμε ομοιόμορφα το 1/4 από το μείγμα των λαχανικών και της τομάτας στα λαζάνια.
4. Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία 2-3 φορές.
5. Στο τέλος περιχύνουμε τα λαζάνια με την υπόλοιπη Σάλτσα Arrabiata, με λίγο νερό και γαρνίρουμε με τα τοματίνια και το τριμμένο τυρί.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε τα λαζάνια σκεπασμένα με αλουμινόχαρτο, σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για 30 λεπτά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για αλλά 10 λεπτά μέχρι να δημιουργηθεί η επιθυμητή κρούστα.

