

Rezept für 4 Portionen

Mehr Infos zu gesunden Pflanzen auf  
[www.superfood-pflanzen.ch](http://www.superfood-pflanzen.ch)

grüne  
täume



## Süßkartoffel- Lasagne

Mit dieser «Lasagne» à la mode de Dario Marxer ernten Sie viel Bewunderung. Sie eignet sich perfekt als Vorspeise und die Zubereitung ist einfacher als Sie denken ...

### Zutaten

- 2 Stk Süßkartoffeln – in Scheiben geschnitten
- 2 Stk Peperoni > vierteln
- 2 Stk Zucchini, grün und gelb – in Scheiben geschnitten
- 1 Stk Aubergine – in Scheiben geschnitten
- 8 Stk Austernpilze
- 4 Zweige Basilikum frisch (nur die Blätter verwenden)
- 2 Stk Knoblauchzehen – in Scheiben geschnitten
- 8 Zweige Thymian frisch
- 3 EL Olivenöl
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 8 EL Fermentierte Tomatensalsa oder Tomatensauce
- 40 g Brunnenkresse oder Portulak

1. Süßkartoffeln und Peperoni kurz in Salzwasser blanchieren, dann auskühlen lassen
2. Darauf alles Gemüse und die Pilze mit dem Knoblauch, Thymian und dem Olivenöl für 30 min marinieren und grillieren
3. Anschliessend alles aufeinander schichten (ausser den Pilzen) und im Ofen bei 120°C warm halten
4. Rahm und Basilikum abschmecken und mit dem Mixer gut durchmischen. Dann aufschlagen, bis der Rahm fest wird
5. Die Tomatensalsa in der Mitte des Tellers anrichten und leicht verstreichen, dann die «Lasagne» in die Mitte setzen. Anschliessend Pilze und Basilikum-schaum rundherum anrichten, mit frischer Kresse oder Portulak bestreuen und sofort servieren.

Rezept by Marxer's Kochkünste, Buchs SG | [www.marxers.ch](http://www.marxers.ch)

Ihr Gärtner in Ihrer Nähe ...  
[www.ihr-gaertner.ch](http://www.ihr-gaertner.ch)