

# EGGPLANT AND RICOTTA LASAGNA, STEAMED SC400



Kategorie: Vegetarische Gerichte

Kreiert: am 25.01.2022  
 Qualifiziert von: Supercook CL  
 Vorgeschlagen von: Kitchen Center Chile  
 Gesamtzubereitungszeit: 48:15 Minuten

Geeignet für Artikel:  
 - Supercook SC350  
 - Supercook SC400

## ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

<b>50 Gramm</b>	Parmesan cheese in pieces
<b>5-10 Gramm</b>	fresh parsley (leaves only)
<b>2 Prise</b>	ground pepper
<b>1500 Milliliter</b>	Wasser
<b>2 Teelöffel</b>	Salz
<b>160 Gramm</b>	dry lasagna plates
<b>300 Gramm</b>	eggplant in small dice (1x1 cm)
<b>1 Zehe/ Zehen</b>	Knoblauch
<b>1/2</b>	onion cut in 2
<b>1/2</b>	carrot cut in 4
<b>30 Gramm</b>	Sellerie
<b>30 Milliliter</b>	Olivenöl
<b>500 Gramm</b>	canned crushed tomato
<b>250 Gramm</b>	drained salty ricotta cheese

## SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

## WERKZEUGE



Vapore