



Λαζάνια με λαχανικά χωρίς μπεσαμέλ

Μερίδες: 5-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά. **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα & 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τα λαζάνια καλυμμένα στο ψυγείο για 3 ημέρες.

Υλικά για τη γέμιση λαχανικών:

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- ½ μπρόκολο, κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 1 καρότο, ψιλοκομμένο
- 250 γρ. λευκά μανιτάρια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- 1 κ.σ. τοματοπελτέ
- 1 κ.γλ. γλυκό ή καυτερό μπούκοβο
- ½ κ.γλ. αποξηραμένο θυμάρι
- 50 ml κόκκινο κρασί

400 γρ. ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

- 150 ml νερό
- 150 γρ. σπανάκι, πλυμένο και χοντροκομμένο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

Υλικά:

6-8 φύλλα λαζάνια

290 γρ. ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

- 10 φύλλα φρέσκο βασιλικό
- 200 γρ. μοτσαρέλα, τριμμένη
- 100 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη

Εκτέλεση:

- 1) Σε βαθύ τηγάνι, ρίχνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε να ζεσταθεί. Μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε το κρεμμύδι, την πιπεριά, το μπρόκολο και το καρότο και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και σοτάρουμε για 7-8 λεπτά ή μέχρι να έχουν εξατμιστεί τα πολλά υγρά.



- 2) Ρίχνουμε σκόρδο, τον πελτέ και τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Σβήνουμε με το κρασί κι αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ για 4 λεπτά.
- 3) Περιχύνουμε με την [ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το νερό, χαμηλώνουμε ελαφρώς το μάτι και αφήνουμε να βράσει η σάλτσα για 10 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμη, κλείνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το σπανάκι και αφήνουμε να μαραθεί 2-3 λεπτά.
- 4) Λαδώνουμε ελαφρώς ένα ταψί 20*25 εκ., ρίχνουμε το 1/3 από την [ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και ακουμπάμε πάνω 2-3 φύλλα λαζάνια (ώστε να καλυφθεί όλο το ταψί). Μοιράζουμε το 1/3 από τη γέμιση, πασπαλίζουμε με το 1/3 της μοτσαρέλας και φρέσκο βασιλικό. Επαναλαμβάνουμε και για τη δεύτερη στρώση.
- 5) Στην τρίτη στρώση, απλώνουμε την υπόλοιπη γέμιση και την μοτσαρέλα. Καλύπτουμε με λαζάνια και περιχύνουμε τα λαζάνια με την υπόλοιπη [ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα.
- 6) Καλύπτουμε το ταψί με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά. Αφαιρούμε τη λαδόκολλα και ψήνουμε για άλλα 20-25 λεπτά.
- 7) Αφαιρούμε το ταψί από το φούρνο και αφήνουμε να σταθεί για 30 λεπτά.