

## Τα πιο ελαφριά λαζάνια με κολοκυθάκια αντί για ζυμαρικά

**Μερίδες:** 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ½ ώρα **Χρόνος αναμονής:** 40 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 30Χ20εκ.

### Υλικά για την σάλτσα ντομάτας:

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 2 κ.σ. υγρός ζωμός λαχανικών Maggi Marketplace
- 100 ml κόκκινο κρασί
- 800 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 2 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 2 κ.γ. ξερό βασιλικό
- ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τα λαζάνια:

- 800 γρ. κολοκυθάκια κομμένα κατα μήκος, σε πολύ λεπτές φέτες (περίπου 10-12 κολοκυθάκια)
- 400 γρ. ανθότυρο
- 300 γρ. τριμμένο σκληρό τυρί (παρμεζάνα, κεφαλογραβιέρα κ.λ.π.)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε την σάλτσα ντομάτας. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι σε χαμηλή φωτιά για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.

2) Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και τον υγρό ζωμό λαχανικών Maggi Marketplace και σοτάρουμε για 2 λεπτά, ίσα ίσα μέχρι να “πιάσουν” στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

3) Σβήνουμε με το κρασί και ξύνουμε με ξύλινη κουτάλα τον πάτο της κατσαρόλας. Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, την πάπρικα και τον βασιλικό.

4) Μόλις πάρουν βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε την σάλτσα να σιγοβράσει με ανοιχτό καπάκι για περίπου 18-20 λεπτά. Κάθε τόσο ανακατεύουμε απαλά. Αποσύρουμε από την φωτιά.

5) Απλώνουμε στη βάση πυρίμαχου σκεύους ή ταψιού μια μεγάλη κουταλιά από την σάλτσα, απλώνοντάς την καλά. Από πάνω στρώνουμε φέτες κολοκυθιού σε όλη την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με το  $\frac{1}{3}$  του ανθότυρου και το  $\frac{1}{3}$  του τριμμένου τυριού, διάσπαρτα στην επιφάνεια.

9) Συνεχίζουμε με λίγη ακόμα σάλτσα ντομάτας, από πάνω στρώση από φέτες κολοκυθιού κι έπειτα άλλο  $\frac{1}{3}$  του ανθότυρου και  $\frac{1}{3}$  τριμμένου τυριού. Επαναλαμβάνουμε την διαδικασία μέχρι να μας τελειώσουν τα υλικά και στην τελευταία στρώση κολοκυθάκια, καλύπτουμε με τριμμένο τυρί και κουταλιές σάλτσα ντομάτας.

10) Καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους  $180^{\circ}\text{C}$  στον αέρα, για περίπου 45 λεπτά. Βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 30-35 λεπτά. Αφήνουμε το φαγητό να κρυώσει για 30-40 λεπτά και σερβίρουμε.