**Lasagne à la Debby**

Nodig:

Circa 500 ml rode pastasaus naar smaak

Verse lasagnevellen

1 courgette

1 paprika

1 aubergine

2 kleine bakjes hüttenkäse/cottage chees

1 bol mozzarella

Geraspte kaas

Bereiding:

Snijd de groenten in dunne plakken en rooster deze in de contactgrill. Maak ondertussen verse lasagnevellen. Ga nu laagjes maken in de ovenschaal. Start met een laagje saus (1/3 van de saus) . Vervolgens leg je er een dubbele laag lasagnevellen op met daartussen in hüttenkäse. Leg hier de gegrilde groenten bovenop, gevolgd door de mozzarella. Dit dek je af met weer 1/3 deel van de saus. Dan volgt nog een dubbele laag lasagnevellen met hüttenkäse ertussen. Vervolgens giet je hier de laatste saus overheen en eindig met de geraspte kaas. Dit zet je in de oven op 200 graden blazen totdat de kaas begint te kleuren (circa 20/25 minuten).