

Schinken - Zucchini - Lasagne

Kategorien: Nudeln, Lasagne

Zutaten für: 1 Rezept

		Bratbutter; zum Anbraten
150	Gramm	Champignons; in Scheiben
1	Teel.	Butter; oder Margarine
1	klein.	Zwiebel; fein gehackt
1	Essl.	Kraeuter; z.B. Thymian, Petersilie, gehackt
500	ml	Gemuesebouillon
180	ml	Saucenhalbrahm
2	Essl.	Mehl
300	Gramm	Hinterschinken; in ca. 2mm Dicken Tranchen
600	Gramm	Zucchini, laengs in ca. 3mm Dicken Scheiben
12		Gruene Lasagne-Blaetter Nicht vorgekocht
60	Gramm	Parmesan; gerieben
		Salz
		Pfeffer; nach Bedarf
1		Zucchini; laengs halbiert Faecherartig einge- Schnitten, zum Garnieren
2	Essl.	Parmesan; gerieben Butterfloeckli oder Margarinefloeckli

Anleitung:

(*) fuer eine ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet, sollzte fuer 4 Personen reichen.

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen, Pilze portionenweise anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Hitze reduzieren, Butter oder Margarine in derselben Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Kraeuter beigeben, daempfen, Pilze beigeben. Bouillon dazugiessen, aufkochen.

Saucenhalbrahm und Mehl verruehren, unter Ruehren dazugiessen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Ruehren ca. 1 Min. koecheln, bis die Sauce saemig ist. Pfanne von der Platte nehmen, Kaese beigeben, wuerzen.

Ca. sechs Essloeffeln davon auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen. Einschichten: abwechslungsweise Schinken, Zucchini-Scheiben, Lasagne-Blaetter und Pilzsauce. Mit der vorbereiteten Zucchini abschliessen, Kaese und Butterfloeckli darauf verteilen.

Backen: ca. dreissig Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Gemischter Blattsalat