

Zucchini - Lasagne

Kategorien: Teigware, Nudeln, Lasagne, Zucchini

Zutaten für: 4 Portionen

8		Platten Lasagne-Nudeln
1		Zwiebel
250	Gramm	Champignons
250	Gramm	Gekochten Schinken
500	Gramm	Zucchini
200	Gramm	Geraspelter Kaese Z.B. Emmentaler
200	Gramm	Sahne
		Oel
1	Essl.	Mehl
	Etwas	Gemuesebruehe

Anleitung:

Zwiebel wuerfeln, Zucchini und Champignons putzen, kleinschneiden oder raspeln, Schinken in kleine Wuerfel schneiden. Etwas Oel in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Pilze darin anbraten, danach mit Mehl bestaeuben.

Den Schinken und die Zucchini dazugeben, mit Sahne und Gemuesebruehe aufgiessen, ca. 5 Min. koecheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack mit Oregano und Thymian wuerzen.

Eine Auflaufform einfetten, Lasagneplatten und Gemuesemasse abwechselnd einschichten. Den Kaese darueber streuen.

Bei 200 Grad im Backofen ca. 40 Min. backen.