

LASAGNE MIT LAUCH UND COURONZOLA

Zutaten

Für 4 Personen

Für eine Gratinform von ca. 34 x 25 cm

Butter für die Form

16 Lasagneblätter

600 g Lauch, in 0,5 cm breite Ringe geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Butter zum Andünsten

1 dl Weisswein

7 Tomaten, gedörrt, in feine Streifen geschnitten

100 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

300 g Couronzola, in kleine Stücke geschnitten



Zubereitung

1 Lasagneblätter im sprudelnden Salzwasser al dente kochen, abtropfen und auf einem Küchentuch auslegen.

2 Lauch und Knoblauch in Butter andünsten. Wein begeben, 5 Minuten köcheln, auskühlen. Tomaten und Crème fraîche befügen, würzen.

3 Lasagneblätter, Gemüse und Couronzola lagenweise in die ausgebutterte Form schichten, mit Lasagneblättern und Couronzola abschliessen.

4 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten überbacken.

Ernährungstipp



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
für starke Knochen.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz