Nah&Frisch

AMA Professional

Putenschinken-Gemüse-Lasagne

Hauptspeise Fleischgerichte Nudelgerichte



Zutaten

- 1 Stk. gelber und roter Paprika
- 1 Stk. Zucchini
- 12 Stk. Lasagneblätter
- 400 g Putenschinken
- 100 g geriebener Käse
- 3 EL Butterschmalz
- Petersilie
- Oregano, Thymian, Basilikum
- 1 Stk. Knoblauchzehe zerdrückt
- Salz, Pfeffer
- 1/2 l Milch
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Butter im Topf zerlassen. Mehl zugeben, langsam anlaufen lassen (darf keine Farbe annehmen), langsam mit Milch unter ständigem Rühren aufgießen, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Paprika entkernen, mit Zucchini in dicke Streifen schneiden. Form mit Butterschmalz ausstreichen, mit Lasagneblättern auslegen, einen Schöpflöffel Bechamelsauce darauf verstreichen, geschnittene Paprika und Zucchini auflegen und würzen. Lasagneblätter auflegen, mit Sauce übergießen und eine Reihe Putenschinken auflegen, Teigblätter mit Bechamelsauce bestreichen, dann wieder Gemüse usw. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 30 Min. backen.