

Gemüse-Lasagne mit Schinken



Zutaten für 12 Personen:

- 500 g Zucchini
- 500 g Karotten
- 500 g Kohlrabi
- 500 g Tomaten
- 1 kg Hinterschinkenscheiben
- 2 Esslöffel gehackte Kräuter
- 500 g Frischkäse (z.B. Philadelphia, Tartar, Boursin usw.)
- 5dl Sahne
- 1- 1,5 lt Milch
- 500 g Mozzarellawürfel
- Salz, Pfeffer
- 1 kg Lasagneblätter ohne Vorkochen

Das Gemüse waschen, abrüsten und in feine Scheiben schneiden.

Die Kräuter mit dem Frischkäse, der Sahne, der Milch und dem Gewürz zu einer cremigen Sauce verrühren.

2/3 der Mozzarellawürfel der Sauce zugeben.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine flache Auflaufform fetten.

Mit der Käsesauce beginnen und enden.

Dann abwechselnd das Gemüse, den Schinken, die Lasagneblätter zusammen mit der Sauce schichten.

Mit dem restlichen Mozzarella bestreuen.

Ca. 35 – 45 Minuten backen.