

Kräuter - Quark - Lasagne mit Lachsschinken

Zutaten für: 2 Personen

160	Gramm	Quark
2	Essl.	Sauerrahm
6		Nudelblätter (Fertigprodukt)
1/2		Paprikaschote, gelb
1/2		Frühlingszwiebel
1	Teel.	Schnittlauch
1	Teel.	Petersilie
1	Teel.	Kerbel
1	Teel.	Dill
6		Egerlinge
140	Gramm	Lachsschinken
2	Essl.	Rapsöl
2	Essl.	Deutscher Gouda, gerieben Feuerfeste Form Butter
8		Kirschtomaten
6		Oliven, schwarz
62 1/2	ml	Tomatensaft Basilikum

Anleitung:

Nudelblätter in leichtem Salzwasser kochen, kalt ablaufen lassen.

Paprikaschoten halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden.

Egerlinge mit Küchenkrepp abreiben, in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln säubern, in feine Scheiben schneiden.

Kräuter grob hacken, Tomaten säubern, vierteln.

Oliven entsteinen, in Scheiben schneiden. Basilikum in Streifen schneiden.

Quark mit etwas Sauerrahm und Kräutern anrühren, mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Rapsöl in der Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Paprika und Egerlinge angehen lassen, würzen.

Feuerfeste Form ausbuttern, Nudelblatt einlegen, Quark einstreichen.

Das Gemüse darauf verteilen, mit Lachsschinken abdecken, Nudelblatt darauf. Quark, Gemüse, Schinken, Nudelblatt, Quark, Restgemüse, Schinken darauf legen und mit Reibkäse bestreuen.

18 Minuten bei 160 Grad backen.

Rapsöl in Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Oliven angehen lassen. Basilikum hineingeben und mit Tomatensaft aufgießen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Lasagne auf flachem Teller anrichten, Tomatenkompott rundum angießen, mit Basilikum garnieren.

Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de