

Lasagne Rezepte

Käse Lasagne

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Käse, Lasagne, Milchprodukte, Teigwaren

8	Lasagne - Teigplatten, ca.	1/4	Liter Sahne
2	Schalotten, fein geschnitten	4	Blätter Salbei, fein geschnitten
1/2	Zitrone, ausgepresst	1	Essl. Schnittlauch, fein
1/8	Liter Gemüsebrühe		- geschnitten
1	Essl. Mehlbutter (Mehl und weiche Butter zu gleichen Teilen - gemischt)	300 g	Emmentaler, in Scheiben
			Salz, Pfeffer, Muskat
			Butter

Die Teigplatten in Salzwasser kurz vorkochen, abschütten und kal abspülen.

Für die Sauce die fein geschnittenen Schalotten in einem Topf mit Butter dünsten. Zitronensaft und Brühe zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. mit Mehlbutter abbinden, die Sahne aufgießen und die Kräuter untermischen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine kleine gebutterte Auflaufform mit einer Schicht Teigplatten auslegen, darauf eine Schicht Käse und darauf etwas Sauce geben. Schichtweise die Form so auslegen. mit der Sauce abschließen.

Im Ofen bei 170 Grad (Ober/Unterhitze) die Käse - Lasagne ca. 15 Minuten backen.