

Lasagne Rezepte

Lasagne Mit Garnelen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Garnele, Lasagne, Meeresfrucht, Normal, Nudel

3	Möhren, dicke (ca. 400 g)		Salz
1	Stange Porree	1	Noilly Prat (Wermut)
100 g	Erbsen (TK)	2	Eier
1/2 Liter	Wasser	1/2 Bund	Dill
1 Teel.	Gemüsebouillon, gekörnte	200 g	Lasagneblätter, ca. (ohne -Vorkochen)
400 g	Garnelen (roh)	10 g	Butter oder Margarine
	Pfeffer	100 g	Gouda, ger.
2	Zitronensaft		
2	Beutel Fix für Gemüselasagne		

Möhren und Porree putzen und beides in feine Streifen schneiden. Gemüse mit den Erbsen in kochendem Wasser 4 - 6 Min. auf 1 oder Automatik- Kochstelle 5 - 6 garen, herausnehmen und abschrecken. In das Kochwasser die gekörnte Gemüsebouillon geben. Die Garnelen mit Pfeffer und Zitronensaft pikant würzen.

Das Fix für Gemüselasagne in die Gemüsebouillon einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Noilly Prat würzen und mit Eigelb legieren. Eiweiß steif schlagen und mit dem gehackten Dill unterheben. Einen Teil der Soße beiseite stellen. Garnelen und Gemüsestreifen mit der restlichen Soße vermischen.

Abwechselnd Lasagneblätter und Gemüse-Garnelen-Mischung in eine gebutterte Auflaufform schichten. Die letzte Schicht Nudelplatten mit der beiseite gestellten Soße bestreichen und mit Gouda bestreuen. Im Backofen garen.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen 40 - 45 Minuten