swiss**milk**

Lasagne mit Lauch

Zutaten

Für 4 Personen

1 Gratinform von ca. 2 Litern Inhalt

16 Lasagneblätter (ohne Vorkochen)

Lauchfüllung: 800 g Lauch, gerüstet, in dünne Streifen geschnitten 1 dl Weisswein oder Bouillon 150 g Quark 50 bis 100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, in Streifen geschnitten

Sauce Mornay:
30 g Butter
20 g Mehl
6 dl Milch
Salz
Muskatnuss
3 EL geriebener Sbrinz

Salz und Pfeffer

geriebener Sbrinz zum Bestreuen, nach Belieben



Zubereitung

- 1. Für die Füllung den Lauch im Weisswein oder in der Bouillon bissfest garen. Ausgekühlt mit dem Quark und den Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2. Für die Sauce Butter in der Pfanne zergehen lassen, Mehl beigeben und kurz dünsten. Die Pfanne vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren die Milch zufügen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Mit Salz und Muskatnuss kräftig abschmecken und Sbrinz beigeben.
- 3. Die Lasagneblätter abwechslungsweise mit der Lauchfüllung und der Sauce in die gefettete Form schichten, mit Sauce abschliessen, nach Belieben mit Sbrinz bestreuen.
- 4. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 626 kcal, 24g Eiweiss, 24g Fett, 73g Kohlenhydrate.

