

Sommer LASAGNE

FRISCH • BUNT • LEICHT ♥

für
4 PERSONEN



Unsere Sommerlasagne wird nicht gebacken, sondern schichtweise auf dem Teller aufgebaut – mit Burrata, frischem Gemüse, saftigen Pfirsichen und einem aromatischen Dressing. Ein echtes Sommerhighlight!



ZUTATEN (für 4 Personen)

Für die Lasagne

- 12 Lasagneplatten
- 3 große Fleischtomaten
- 2 Burrata (à ca. 125 g)
- 2 reife Pfirsiche
- 2 kleine Zucchini
- 100 g Parmaschinken (optional)
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 2 Handvoll Rucola
- einige Basilikumblätter

Für das Dressing

- 5 EL Olivenöl
- 2 EL heller Balsamico
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Honig
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Die Lasagneplatten in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend vorsichtig herausnehmen und auf einem leicht eingeölkten Teller ausbreiten, damit sie nicht zusammenkleben.
- 2 Die Zucchini in Scheiben schneiden und kurz in einer Grillpfanne oder einer normalen Pfanne anbraten. Alternativ kannst du sie auch roh verwenden.
- 3 Die Tomaten und Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden. Die Burrata vorsichtig auseinanderzupfen.
- 4 Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Honig und den Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun wird direkt auf dem Teller geschichtet:

- 5 **Erste Schicht:** 1 Lasagneplatte, etwas Burrata, Tomatenscheiben, einige Zuccinischeiben, etwas Dressing, Basilikum
- 6 **Zweite Schicht:** 1 Lasagneplatte, etwas Burrata, Pfirsichscheiben, etwas Rucola
- 7 **Dritte Schicht:** 1 Lasagneplatte, Tomatenscheiben, frisch geriebener Parmesan, optional etwas Parmaschinken
- 8 Zum Schluss großzügig mit Burrata, Parmesan, Basilikum und einem kleinen Schuss Olivenöl garnieren.



TIPP: Diese Lasagne schmeckt am besten frisch zubereitet – ideal für warme Sommertage!



Guten Appetit! ♥

