

Cremige

SCHINKEN-KÄSE-LASAGNE

HERZHAFT • CREMIG • OFENGLÜCK ♥



Zarte Lasagneblätter, würziger Schinken und eine cremige Käse-Soße - Wohlfühlessen frisch aus dem Ofen!



ZUTATEN

- 10-12 Lasagneblätter, ungekocht
- 250-300 g Kochschinken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 500 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz • Pfeffer • etwas Muskat
- 150 g Frischkäse natur
- 200-250 g geriebener Käse, z. B. Gouda
- 50 g Parmesan, optional



ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Den Kochschinken in Streifen oder kleine Stücke schneiden.
- 2 Butter schmelzen. Zwiebel glasig dünsten, Knoblauch kurz mitdünsten. Mehl einrühren und etwa 1 Minute anschwitzen.
- 3 Milch, Sahne und Brühe nach und nach unter kräftigem Rühren zugießen. Leicht köcheln lassen, bis eine cremige, noch relativ flüssige Soße entsteht.
- 4 Frischkäse und Senf einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken; mit Salz wegen Schinken und Käse vorsichtig sein.
- 5 Etwas Soße in der Auflaufform verteilen. Lasagneblätter, Schinken, Soße und geriebenen Käse daraufgeben.
- 6 Weiterschichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit Lasagneblättern und reichlich Soße abschließen.
- 7 Restlichen Käse und nach Wunsch Parmesan darüberstreuen.
- 8 Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 35-40 Minuten backen. Anschließend 5-10 Minuten stehen lassen.

TIPP: Die Soße bewusst etwas flüssiger lassen - so garen die ungekochten Blätter gleichmäßig.



Guten Appetit! ♥

