

KÄSE- ZUCCHINI- LASAGNE

mit
Scheiben- und
Reibekäse

SNACK & PARTYHITS
HAUPTGERICHT

ZUTATEN

FÜR 3-4 PERSONEN

2 mittelgroße oder 3 – 4
kleine Zucchini
ca. 150 g Semmelbrösel
150 g Heinrichsthaler
Scheibenkäse (z. B. Gouda,
Bockshornklee, Bärlauch)
150 g gekochter Schinken
oder Prosciutto
200 g Heinrichsthaler Reibe-
käse Gouda
1 Bund Petersilie oder
getrocknete Kräuter
Chili-Flocken
Salz & Pfeffer
etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

ZUBEREITUNG

Die Zucchini waschen und mit einem Kartoffelschäler in feine, dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie ebenfalls waschen und fein hacken. Dann eine Kastenform oder eine andere Auflaufform mit Backpapier auslegen und dieses mit etwas Olivenöl bepinseln.

Die Semmelbrösel in ein großes, flaches Gefäß geben und nach Belieben mit (getrockneten) Kräutern, Pfeffer, Salz und Chili-Flocken würzen. Alles gut verrühren und bereitstellen.

Die Zucchini-Scheiben beidseitig in der Semmelbrösel-Mischung wenden. Das bindet die Feuchtigkeit der Zucchini und hält die Lasagne später besser zusammen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Und schon könnt ihr mit dem Schichten beginnen:

Den Boden der Auflaufform mit einer ersten Schicht Semmelbrösel-Zucchini auslegen. Gern direkt noch eine zweite Schicht, leicht überlappend, darüberlegen. Nun eine Schicht Reibekäse darüber verteilen und darauf achten, dass auch die Ecken und Zwischenräume mit Käse bedeckt sind. Anschließend eine Schicht Schinken und dann eine Schicht Scheibenkäse darauflegen.

Dann die zweite Schicht Zucchini-Scheiben in die Form geben, dann wieder Reibekäse, Schinken und Scheibenkäse. Jetzt solange in dieser Reihenfolge weiter schichten, bis die Zutaten verbraucht sind. Den Abschluss bildet eine Lage Zucchini mit einer großzügigen Portion Reibekäse als Topping.

Die Auflaufform für 25 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Ofen schieben. Sobald der Auflauf goldbraun gebacken ist, aus dem Ofen nehmen und für ca. 10 – 15 Minuten abkühlen lassen.

Anschließend die Lasagne mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und in Portionen schneiden.

*Guten
Appetit!*