

AMA

Professional

Putenschinken-Gemüse-Lasagne

Hauptspeise

Fleischgerichte

Nudelgerichte

Zubereitung

Butter im Topf zerlassen. Mehl zugeben, langsam anlaufen lassen (darf keine Farbe annehmen), langsam mit Milch unter ständigem Rühren aufgießen, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Paprika entkernen, mit Zucchini in dicke Streifen schneiden. Form mit Butterschmalz ausstreichen, mit Lasagneblättern auslegen, einen Schöpflöffel Bechamelsauce darauf verstreichen, geschnittene Paprika und Zucchini auflegen und würzen. Lasagneblätter auflegen, mit Sauce übergießen und eine Reihe Putenschinken auflegen, Teigblätter mit Bechamelsauce bestreichen, dann wieder Gemüse usw. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 30 Min. backen.



Zutaten

1 Stk. gelber und roter Paprika

1 Stk. Zucchini

12 Stk. Lasagneblätter

400 g Putenschinken

100 g geriebener Käse

3 EL Butterschmalz

Petersilie

Oregano, Thymian, Basilikum

1 Stk. Knoblauchzehe zerdrückt

Salz, Pfeffer

1/2 l Milch

3 EL Butter

3 EL Mehl

Salz, Muskatnuss