

Italienische Rezepte

Lasagne Türmchen Mit Creme Fraiche

Anzahl: 4 Portionen

Gattung:: Backofen, Käse, Rucola, Tomaten, Italien, Pasta

6	Lasagne Nudelplatten		- Classic
3	Tomaten, klein		Salz
200 g	Zucchini	1	Essl. Basilikumblättchen, gehackt
25 g	Rucola	100 g	Gouda, geraspelt
250 g	Putenbrust, geräuchert		Pfefferbeeren, rosa
150 g	Creme fraîche		

Nudelplatten nacheinander in kochendes Salzwasser geben und zusammen 10 Minuten garen. Nudeln unter kaltem Wasser abspülen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Tomaten und Zucchini waschen, abtropfen lassen. Enden der Zucchini abschneiden und Gemüse in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Rucola verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Creme fraiche mit Salz und Basilikum verrühren.

Lasagne Nudeln quer halbieren. Vier Nudelquadrate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Hälfte der Putenbrustscheiben belegen.

Zucchini- und Tomatenscheiben darauf verteilen, etwas salzen, mit je einer Nudelplatte belegen und die Hälfte der Creme fraiche darauf verstreichen.

Nacheinander restliche Putenbrust, etwas Rucola und übrige Lasagne Nudeln auflegen.

Zuletzt übrige Creme fraiche aufstreichen, mit Käse bestreuen und in den Backofen schieben.