

Randen-Lasagne

Mammas Klassiker mal anders



1. Schritt



Randen in ca. 4 mm dicke Scheiben hobeln, **Käse** in dünne Scheiben schneiden. **Pastateige** in je vier gleich grosse Stücke schneiden.

2. Schritt



Quark, Eier, Bouillon und Cayennepfeffer verrühren, salzen. Teigstücke, Randen, Quarkmasse und Käse lagenweise in eine gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Litern einschichten.

3. Schritt



Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

ca. 3.35
pro Person



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 25 Min.

800 g	gekochte Randen
220 g	Appenzeller
2	Rollen Pastateig
250 g	Halbfettquark
2	Eier
1 dl	Gemüsebouillon
¼ TL	Cayennepfeffer
½ TL	Salz

Portion: 572 kcal, F 25 g, Kh 55 g, E 31 g

VEGI

REZEPTE DIGITAL SAMMELN



So funktioniert's:
Shortcut-Reader-App
auf iPhone/Android/
Windows-Smartphone laden,
beliebige Seite
fotografieren.
Schon haben
Sie die Rezepte
in digitaler Form
und somit auch
die Einkaufsliste
immer dabei.

