

Die Kunst d Verwandlur

Ist das nicht praktisch? Mit wenigen Handgriffen
sich diese unkomplizierten Alltagsgerichte in
Vorspeisen fürs Festmenü!



Lachs- Lasagne

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Für eine weite ofenfest Form von
ca. 2½ Litern, gefettet

300 g Rahmquark

180 g saurer Halbrahm

120 g geriebener Sbrinz,
⅓ beiseite gestellt

1 Briefchen Safran

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

2 Pastateige, quer halbiert

1 Lachsfilet ohne Haut
(ca. 400 g), graue Fettschicht
entfernt, in Würfel

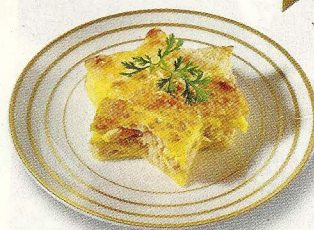
1. Quark und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.
2. Pastateig, Fisch und Sauce abwechselungsweise einschichten. Mit Sauce abschliessen, beiseite gestellten Käse darüberstreuen.

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

Lässt sich vorbereiten: Lasagne 1 Tag im Voraus ofenfertig vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.

Pro Person: 44 g Fett, 42 g Eiweiss, 35 g Kohlenhydrate, 2985 kJ (713 kcal)

Als Vorspeise



Lasagne-Stern: Gebackene Lasagne auskühlen. Mit einem kalt abgespülten Ausstecher (ca. 12 cm Ø) 4 Sterne ausstechen. Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens warm werden lassen.