



## Zucchini-Schinken-Lasagne

Da werdet ihr staunen, wie schnell diese Lasagne zubereitet ist. Mit wenig Aufwand, zaubert ihr ein leckeres Mittagessen.

Nebst der klassischen Lasagne, die natürlich bei allen sehr beliebt ist, finde ich eine Abwechslung sehr toll.

Da uns unser Garten mit Zucchini segnet, möchte ich gerne die Zucchini auf möglichst verschiedene Arten zubereiten.

Heute habe ich meine Béchamelsauce mit dem Bio Kräuterbutter-Mix von Würzmeister abgeschmeckt. Diese Würzmischung gab meiner Sauce die gewisse Note.

### Zutaten für 4 Personen

12 trockene Lasagne-Blätter

2 Zucchini (da meiner etwas grösser war, reichte bereits ein Zucchini)

80 g gekochter dünn geschnittener Schinken

80 g geriebener Parmesankäse

2 Mozzarella

Salz und Pfeffer nach Bedarf

2 EL Olivenöl für die Gratinform

### **Für die Béchamelsauce**

600 ml Milch

60 g Butter

60 g Mehl

1 TL Bio Kräuterbutter-Mix von Würzmeister – nach Belieben

1 TL Salz

½ TL Hühnerbrühpulver

etwas geriebene Muskatnuss

### **Zubereitung**

Zuerst bereiten wir die Béchamelsauce zu. Butter und Mehl in einer Pfanne unter ständigem Rühren schmelzen. Milch dazu geben und kräftig rühren, damit sich keine Klumpen bilden können. Die Sauce mit Hühnerbrühpulver, Salz, Muskatnuss und dem Kräuterbutter-Mix abschmecken. Sauce so lange kochen lassen, bis sie eindickt. Danach vom Feuer nehmen und bis zum Gebrauch mit einer Klarsichtfolie abdecken.

Die Zucchini waschen und beide Enden wegschneiden. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Ich verwende dafür eine Mandoline. In einen Teller geben und mit etwas Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Bio Kräuterbutter-Mix bestreuen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Salzwasser aufkochen. Darin werden die Lasagneblätter kurz gekocht.

Mozzarella in Würfel schneiden. Schinken leicht zerzupfen.

Eine ofenfeste Form mit zwei Esslöffeln Olivenöl bestreichen.

Sobald das Salzwasser kocht, drei Lasagneblätter in das kochende Wasser geben. Darauf achten, dass die Lasagneblätter nicht aneinander kleben. Nach ca. zwei Minuten aus dem Wasser nehmen und in die vorbereitete Form legen.



Auf die Lasagneblätter kommen nun die Zucchinischeiben, danach mit Mozzarellawürfeln und Schinkenstreifen belegen. Etwas Béchamelsauce darüber geben, diese auf der ganzen Fläche mit einem Spatel verteilen. Etwas geriebener Parmesankäse darüber streuen.

Eine weitere Lage Lasagneblätter im Salzwasser kochen und das Ganze wiederholen. Die oberste Schicht Lasagneblätter wird nur noch mit der Béchamelsauce und dem Parmesankäse

belegt.

Ofen auf 190° Grad vorheizen. Die Lasagne in den Ofen schieben und während ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Zucchini-Lasagne kann warm oder kalt serviert werden.

