

Käse-Lasagne Surprise

Kalte Lasagne mit Käsescheiben geschichtet

 35 min.

Zutaten für 4 Portionen:



- 4 Pellkartoffeln
- 1 Salatgurke
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3 Stengel Estragon
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Weißwein-Essig
- 1/2 Glas (à 400 ml) Geflügelfond
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Packung (150 g) Saint Albray in Scheiben

Zubereitung

Kartoffeln pellen, Salatgurke schälen, halbieren, Kerne ausschaben. Kartoffeln und Gurke in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Estragonblättchen von den Stielen abzupfen und grob hacken. Zwiebeln in 1 EL Öl glasig dünsten, Kartoffeln und Gurken zufügen, mit Essig und Geflügelfond ablöschen und Senf unterrühren. 5 Minuten darin ziehen lassen, bis die Brühe in die Kartoffeln eingezogen ist, abkühlen lassen, restliches Öl unterrühren.

Käsescheiben halbieren und mit der Kartoffel-Gurkenfüllung abwechselnd zu einer kalten Lasagne schichten. Abschließend mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1420 KJ / 340 Kcal

Eiweiß: 13 g

Fett: 24 g

Kohlenhydrate: 18 g