

## Rezept

# Die schnelle Lasagne

Ein Rezept von Die schnelle Lasagne, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Paket TK-Erbsen (300 g)	Salz
<b>16</b> helle Nudelplatten	<b>300 g</b> frischer Lachs oder 200 g gekochter Schinken
<b>250 g</b> weicher Ricotta	<b>100 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> Saft und abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>1 Bund</b> Basilikum
<b>2-3 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan oder Pecorino

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

## Zubereitung

1. Als Erstes die Erbsen aus der Packung nehmen, auseinander brechen und antauen lassen.

---

2. Bei den Nudeln gibt es in dem Fall keine Wahl, sie müssen einfach gekocht werden. Also in den großen Topf 4-5 l Wasser schütten, 1 EL Salz dazu. Zum Kochen bringen, Nudelplatten darin bissfest kochen. In ein Sieb abschütten, mit kaltem Wasser überbrausen und abtropfen lassen. Besser nebeneinander legen, damit sie nicht kleben.

---

3. Lachs auf Gräten untersuchen. Falls welche beim Drüberstreifen mit dem Finger zu fühlen sind, am besten mit der Pinzette rausziehen. Lachs in feine Streifen schneiden. Oder vom Schinken den Fettrand abziehen, den Schinken auch in Streifen schneiden.

---

4. Ricotta, Sahne, Zitronensaft und Schale in einer Schüssel verrühren, salzen und pfeffern. Basilikum waschen und trockenschütteln, Blättchen nur abzupfen, nicht klein schneiden.

---

5. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen (auch jetzt einstellen: Umluft 200 Grad). Vier feuerfeste Förmchen bereitstellen. Oder eine flache und große.

---

6. In die Förmchen kommt jeweils 1 Nudelblatt, das wird mit wenig Lachs, Erbsen und Basilikum belegt, mit Ricotta bestrichen und wieder mit einem Nudelblatt abgedeckt. Wieder Lachs, Erbsen, Basilikum und Ricotta, bis alles eingeschichtet ist. (Jeweils 4 Nudelplatten pro Förmchen.) In der großen Form vier Portionen nebeneinander einschichten.

7. Zum Schluss Pinienkerne mit dem Käse verrühren, auf die Lasagne streuen. Öl drüber träufeln. Lasagne im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 10 Minuten backen, bis sie an der Oberfläche leicht braun ist. In den Förmchen auf den Tisch stellen.