

Rezept

Schnelle Mais-Lasagne

Ein Rezept von Schnelle Mais-Lasagne, am 27.04.2024

Zutaten

2 Dosen Maiskörner (à ca. 330 g Abtropfgewicht)	1 Bund Schnittlauch
100 g geräucherter Schinken in kleinen Würfeln	200 g saure Sahne
Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	ca. 250 g frischer Nudelteig (Kühlregal; 1/2 Rolle, siehe Rezept-Tipp unten)
1 Dose gehackte Tomaten (400 g)	130 g Parmesan
4 kleine rechteckige ofenfeste Portionsformen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Mais abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Beides mit den Schinkenwürfeln, der sauren Sahne, Salz und Pfeffer verrühren.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Portionsförmchen mit je 1 EL Olivenöl ausstreichen.

3. Den Nudelteig auseinanderrollen und in Rechtecke schneiden, die genau in die Formen passen. Ein Nudelblatt in jede Form legen und mit einer Schicht Mais bedecken. Wieder jeweils ein Nudelblatt einschichten, den restlichen Mais darauf verteilen, mit einem Nudelblatt abdecken.

4. Die Tomaten auf den oberen Nudelblättern verstreichen und mit Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und aufstreuen. Die Formen in den vorgeheizten Ofen (Mitte) stellen und alles 20-25 Min. garen.