

Rezept

Gemüse-Schinken-Lasagne

Ein Rezept von Gemüse-Schinken-Lasagne, am 09.06.2026

Zutaten

400 g TK-Buttergemüse	250 g Ricotta
200 g Frischkäse	100 g geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	500 ml Béchamelsauce (Fertigprodukt)
16 Lasagneblätter (ohne Vorkochen; ca. 280 g)	250 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben
1 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 955 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse unaufgetaut mit 75 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und nach Packungsangabe zugedeckt 6 Min. bei mittlerer Hitze garen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Gemüse vom Herd nehmen. Ricotta, Frischkäse und 50 g Parmesan untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. In eine große Auflaufform 125 ml Béchamelsauce gießen. 4 Lasagneblätter nebeneinander darauflegen, mit $\frac{1}{3}$ der Gemüsemischung bedecken. $\frac{1}{3}$ des Schinkens darauflegen. Die Schichtung noch zweimal wiederholen. Mit Lasagneblättern abschließen. Restliche Béchamelsauce obendrauf verstreichen. Mit dem übrigen Parmesan bestreuen und mit der Butter in Flöckchen belegen. Im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) in 25 Min. goldbraun backen.