

Rezept

Zucchini-Schinken-Lasagne

Ein Rezept von Zucchini-Schinken-Lasagne, am 18.12.2025

Zutaten

800 g Zucchini	1 Bund Petersilie
1 Kugel Mozzarella	150 g Kräuterfrischkäse
250 ml Milch	Salz
Pfeffer	6 Lasagneblätter (ca. 100 g, ohne Vorkochen)
150 g hauchdünns geschnittener gekochter Schinken	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Zucchini waschen, putzen, in Scheiben hobeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mozzarella klein würfeln.
2. Frischkäse mit Milch glatt rühren. Petersilie und Mozzarella einrühren, salzen und pfeffern. Zucchinischeiben darunterheben.
3. Eine eckige Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Butter ausfetten. Zuerst eine Schicht Zucchini-Creme, dann Schinken und 3 Lasagneblätter einlegen. Wiederholen, das Ganze mit einer Schicht Zucchini-creme abschließen. Im Ofen (Mitte; Umluft 180°) 30-35 Min. backen.