

Rezept

# Zucchini-Schinken-Lasagne mit Parmesancreme

Ein Rezept von Zucchini-Schinken-Lasagne mit Parmesancreme, am 26.04.2024

## Zutaten

Salz	3-4 mittelgroße Zucchini (ca. 1 kg)
<b>1 Glas</b> ital. Tomatensauce (400 g)	<b>200 g</b> Crème légère
<b>50 g</b> geriebener Parmesan	<b>2 EL</b> gehacktes Basilikum
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 Kugel</b> Mozzarella (125 g)
<b>200 g</b> Kochschinken (in Scheiben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen die Zucchini putzen, waschen und längs in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Im kochenden Salzwasser ca. 3 Min. vorgaren.

---

2. Währenddessen die Tomatensauce in einem Topf aufkochen und bei starker Hitze ca. 5 Min. einkochen. Die Crème légère mit Parmesan und Basilikum verrühren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Zucchinis Scheiben in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier etwas trocken tupfen.

---

3. Den Boden einer flachen Auflaufform mit einem Drittel der Zucchinis Scheiben auslegen. Ein Drittel der Schinkenscheiben darauf verteilen. Dann nacheinander ein Drittel der Tomatensauce und knapp ein Drittel der Basilikumcreme darauf verstreichen. Wieder Zucchinis Scheiben darauflegen und alles in der gleichen Reihenfolge weiter einschichten, bis Zucchini und Tomatensauce aufgebraucht sind, dabei mit Basilikumcreme enden. Mit Mozzarella belegen und die Lasagne im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. garen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.