

Lauch - Lasagne (für 4 Personen)

Zutaten: 800 g Lauch
 400 g Crème fraîche
 2 dl Gemüsebouillon
 1 TL Salz
 wenig Pfeffer

 150 g Speck in Tranchen
 200 g grüne Lasagne - Blätter

Zubereitung

Den Lauch fein schneiden, mit Crème fraîche und Bouillon mischen und würzen.

Anschliessend die Hälfte der Specktranchen in eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern auslegen. Die Lasagne-Blätter und die Lauchfüllung lagenweise einschichten. Den restlichen Speck darauf verteilen.

Die Lasagne ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

An Stelle von Specktranchen kann auch Schinken verwendet werden.