

## 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.