

Kartoffel-Cervelat-Lasagne

Zutaten

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

1 ovale, ofenfeste Form von ca. 36 cm Länge

Butter für die Form

3 Cervelats, geschält, fein \rightarrow gewürfelt
3 Tomaten, entkernt, in Streifen geschnitten
1 Bundzwiebel, in feine Ringe \rightarrow geschnitten
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch, geschnitten
Salz, Pfeffer

Guss:

3 dl Milch

2,5 dl Rahm

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 TL Salz

Pfeffer, Muskatnuss

700 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält,
in feine Scheiben gehobelt
je 80 g Emmentaler AOC und Gruyère
AOC, gerieben

Schnittlauch, geschnitten, zum
Darüberstreuen



Zubereitung

1. Cervelats, Tomaten, Bundzwiebel und Schnittlauch mischen, würzen.
2. Guss: Alle Zutaten verrühren, würzen.
3. Lagenweise Kartoffeln, Cervelats-Tomaten-Mischung, Käse und Guss einschichten. Mit Kartoffeln beginnen, mit Gemüse abschliessen.
4. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen, Schnittlauch darüberstreuen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 799 Kalorien, 35g Eiweiss, 37g Kohlenhydrate, 57g Fett.