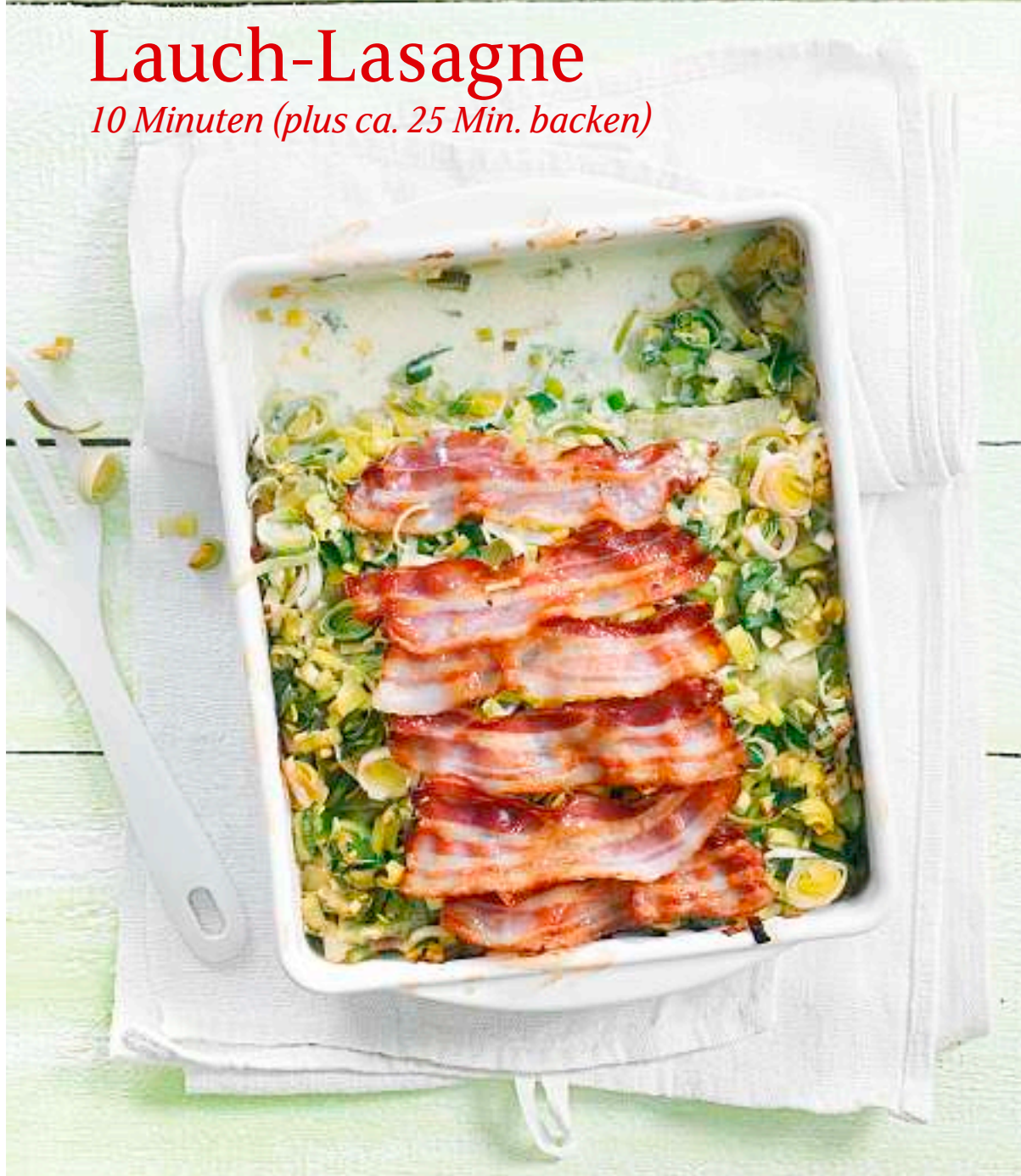


Lauch-Lasagne

10 Minuten (plus ca. 25 Min. backen)



Kochanleitung



1
Lauch fein schneiden, mit Crème fraîche und Bouillon mischen, würzen.



2
Die Hälfte der Specktranchen in einer ofenfesten Form von ca. 2 Litern auslegen. Lasagne-Blätter und Lauchfüllung lagenweise einschieben. Restlichen Speck darauf verteilen.

3
Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.



ca. 3.80
pro Person

Zutaten

800 g Lauch
400 g Crème fraîche
2 dl Gemüsebouillon
1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer

150 g Speck in Tranchen
200 g grüne Lasagne-Blätter

Pro Person: 48 g Fett, 19 g Eiweiss,
46 g Kohlenhydrate, 2871 kJ (686 kcal)

REZEPTE DIGITAL SAMMELN



So funktioniert:
kooaba Shortcut-App auf iPhone/Android/Windows-Smartphone laden, beliebige Seite fotografieren. Schon haben Sie die Rezepte in digitaler Form und somit auch die Einkaufsliste immer dabei.

