

# 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 einschichten. 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: kooba 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.

