

Lasagneschnitten

Eine etwas andere Lasagne mit Schinken als Vorspeise oder Snack fürs Buffet

etwa 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Frischhaltefolie

Zutaten:

8 Lasagneblätter (ohne Vorgaren)

300 g gekochter Schinken in Scheiben

Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

200 g Schafskäse

200 g Schlagsahne

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

2 EL rotes Pesto

2 EL Tomatenmark

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Lasagnenudeln etwa 5 Min. garen. Mit Hilfe einer Gabel oder Schaumkelle Lasagneblätter einzeln aus dem Kochwasser nehmen und abtropfen lassen. Die Form erst mit den Nudelplatten, dann mit den Schinkenscheiben so auslegen, dass etwa 6 cm auf jeder Seite zum "Überschlagen" überhängen.

3 Sahne steif schlagen. Crème fraîche, Pesto und Tomatenmark unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Füllung mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Füllung verrühren. Schafskäse unterrühren. Masse in die Form füllen. Schinken und Lasagne auf die Füllung schlagen und festdrücken. Die Form mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Die "kalte Lasagne" mit Hilfe der Folie aus der Form stürzen. Folie entfernen, nach Belieben verzieren und in Scheiben schneiden.