

LE MENU

SO KOCHT DIE SCHWEIZ 

Zucchini-Lasagne

für 4 Personen
für eine Gratinform von 28 cm Länge

Käsemasse:
400 g Halbfettquark, abgetropft
100 g Käse, gerieben (Chaux d'Abel oder Gruyère)
2 Eier
1 Knoblauchzehe, gepresst
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Basilikum, fein geschnitten

700 g Zucchini
50 g Käse, gerieben (Chaux d'Abel oder Gruyère)



- 1 Für die Käsemasse alle Zutaten glatt rühren und abschmecken.
- 2 Die Zucchini samt Schale längs in Scheiben von 2 mm schneiden oder hobeln. Abwechslungsweise mit der Käsemasse in die Gratinform schichten. Mit Käse bestreuen.
- 3 Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen im unteren Drittel während 40 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, lauwarm servieren.

