

## Das Feiertags-Rezept von Radio SRF 1-Moderator Adrian Küpfer



Copyright: SRF

### «Pasta Rosetta»\*

Zutaten für 4 Personen:

10 Blätter Lasagne  
 10 Scheiben Edamer  
 10 Scheiben Schinken  
 1 Pack frischer Blattspinat (oder tiefgekühlt)  
 1 kleine Dose gehackte Tomaten  
 1 Pack geriebener Mozzarella-Käse  
 1 kl. Pack geriebener Parmesan-Käse  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe gepresst  
 2,5 dl Halbrahm  
 Basilikum, Salz, Pfeffer, Gewürz

Zubereitung:

Lasagneblätter in Salzwasser mit etwas Öl «al dente» kochen. Wichtig: Die Blätter dürfen nicht zusammenkleben! Wasser abschütten und Lasagneblätter auf Küchentuch ausbreiten.

1 Zwiebel hacken und in etwas Butter dünsten. Spinat begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Min. auf mittlerer Stufe kochen.

Lasagneblätter mit 1 Scheibe Edamer, 1 Scheibe Schinken und 1 EL Spinat belegen. Dann zusammenrollen und in eine Gratinform geben.

Gehackte Tomaten mit Salz, Pfeffer würzen. Basilikum klein schneiden und zusammen mit gepresster Knoblauchzehe zu Tomatensauce geben. Die Tomatensauce über die Lasagneröllchen in der Gratinform verteilen. Anschliessend die 2,5 dl Halbrahm über die Röllchen leeren, den geriebenen Mozzarella-Käse und (erst dann) den Parmesan drüberstreuen. Die Gratinform in den vorgeheizten Ofen geben und 20 Minuten auf mittlerer Stufe bei 220 Grad gratinieren.

\* Rezept von Eveline Gurtner, Bern