

Brot-Lasagne

(Hauptgericht für 4 Personen)

Für 4 Weckgläser à 5 dl Inhalt oder eine 24 cm grosse Gratinform



Zutaten

Guss:

1 dl Rahm
1 dl Tomatensauce
3 dl Milch
3 Eier
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Italienische Gewürzmischung
Salz, Pfeffer aus der Mühle

300 g Tomaten
1 Bund Basilikum
3 Weggli oder Mütschli oder 300g Brot
10 g Butter
0,5 dl Olivenöl
100 g Raclette-Käse

Zubereitung

Für den Guss alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung abschmecken. 4 Weckgläser oder Gratinform mit Butter einfetten.

Tomaten in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken. Basilikum waschen, trockentupfen, ein paar Blätter für die Garnitur beiseitelegen und den Rest in Streifen schneiden.

Brot in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte in die Gläser einschichten. Schinkenwürfel, Tomatenscheiben, Basilikumstreifen und restliche Brotscheiben einschichten und mit Olivenöl beträufeln. Den Guss gleichmäßig einfüllen und mit dem Raclette-Käse abschließen. Im auf 180 C° vorgeheizten Backofen in Ofenmitte 40 Minuten backen. Mit Basilikum garnieren und servieren.

Tipp: Für den Vorrat: Nach dem Backen die Gläser sofort mit Glasdeckel und Gummiring Verschließen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Die Lasagne für den Vorrat ist 4 Wochen im Kühlschrank



MEIN KÜCHENCHEF www.mein-kuechenchef.ch