



Prinzessin auf der Erbse Lasagne

Zutaten

- 150 g Erbsen, tiefgefroren
- 200 g Zucchini
- 60 g Schinken, gekocht
- 200 g Kirschtomaten
- 500 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna
- 6 Blätter Lasagne
- 50 g Gouda, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Erbsen antauen lassen.
2. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
3. In einem kleinen Topf Milch mit MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna verrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. unter Rühren köcheln lassen. Lasagneblätter bereit legen.
4. In eine eckige Auflaufform (ca. 16 x 25 cm) ca. 3 EL Sauce auf den Boden der Form streichen. 2 Nudelplatten darauflegen und ca. 3 EL von der Sauce darauf verteilen. Bis auf ein paar Stück, Erbsen darauf verteilen. 2 Nudelplatten darauf legen, ca. 5 EL Sauce, Schinkenwürfel, Zucchinischeiben, ca. 5 EL Sauce und 2 Nudelplatten einschichten. Die restliche Sauce darauf streichen. Mit der Hälfte der Kirschtomaten belegen. Mit Gouda bestreuen und im Backofen ca. 25 Min. backen. Restliche Kirschtomaten und Erbsen darauf verteilen und weitere 10 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	295 kcal
Fett	7 g
Protein	19 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen