

Schinken-Lasagne

mit Römer-Schinken

Was du dazu benötigst

200 g Römer-Schinken
250g Lasagneblätter
500g Gouda, gerieben
500ml Milch
3 EL Mehl
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
3 TL italienische Kräuter
Etwas Muskatnuss



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Béchamelsoße die Milch in einem Topf erhitzen. Das Mehl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und so lange rühren, bis sie eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss noch 150g Käse einrühren.

Eine Auflaufform einfetten und eine Schicht Lasagne Blätter reinlegen.

Die Lasagneblätter mit etwas Béchamelsoße bestreichen und den Römer-Schinken darauflegen. Mit geriebenem Käse und italienischen Kräutern bestreuen.

Den Vorgang so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Käse abschließen.

Die Schinken-Lasagne im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Tipp

Anstelle eines Goudas kann man auch einen würzigen Bergkäse verwenden.

Portionen

6 Portionen

Dauer

35 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

Level

Einfach

