

Randen-Lasagne

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

800 g gekochte Randen

220 g rezenten Käse, z. B. Appenzeller

2 Rollen Pastateig

250 g Halbfettquark

2 Eier

1 dl Gemüsebouillon

½ TL Cayennepeffer

½ TL Salz

1. Randen in ca. 4 mm dicke Scheiben hobeln, Käse in dünne Scheiben schneiden. Pastateige in je vier gleich grosse Stücke schneiden.
2. Quark, Eier, Bouillon und Cayennepeffer verrühren, salzen.
3. Teigstücke, Randen, Quarkmasse und Käse lagenweise in eine gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Litern einschichten.
4. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: anstelle von Appenzeller Freiburger Vacherin verwenden.

