

ZUCCHINI-LASAGNE MIT SCHÜBLIG

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet

Béchamel

- 6½ dl **Milch**
3 Esslöffel **Mehl**
1 **Knoblauchzehe**, gepresst
wenig **Muskat**
½ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles in einer Pfanne verrühren, unter Rühren aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln

- 3 Esslöffel **Oregano**, fein geschnitten
3 Esslöffel **Petersilie**, fein geschnitten
2 Teelöffel **Sambal Oelek**

alles darunterrühren, Sauce beiseite stellen

- 600 g **Zucchini**, längs halbiert,
in feinen Scheiben
½ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

in einer Schüssel mischen

- 12 **weisse Lasagneblätter**
4 Esslöffel **Pinienkerne**, geröstet
4 **St. Galler Schüblig**
(je ca. 140 g), in ca. 3 mm
dicken Rugeli

zum Einschichten

- 6 Esslöffel **geriebener Gruyère**

zum Darüberstreuen

Einschichten:

- Schicht:** 4 Esslöffel Sauce + 3 Lasagneblätter
- ./3./4. Schicht:** ⅓ Zucchini + 1 Esslöffel Pinienkerne + ⅓ Wurst + ¼ Sauce + 3 Lasagneblätter
- Schicht:** restliche Sauce + Käse + 1 Esslöffel Pinienkerne

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

Portion: 842 kcal, E 41 g, Kh 63 g, F 47 g

