

Schinken-Erbesen Lasagne

400 g gekochter Schinken
400 g TK-Erbesen
200 g Käse

Soße:

3 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Butter
80 g Mehl
200 g Sahne
800 g Milch
400 g Wasser, lauwarm
4 TL Speisestärke
1 EL Gemüsebrühepulver
3 TL Salz, gestrichen
1 TL Pfeffer
½ TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Paprikapulver scharf
1 EL Zucker
2 Prisen Muskat
1 EL Petersilie
1 EL Schnittlauch
1 EL ital. Kräuter



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln.

(im TM: **8 sek./Stufe 5**)

In Butter andünsten.

(im TM: **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Mehl zugeben und anschwitzen lassen.

(im TM: **3 min./100 Grad/Stufe 2**)

Alle übrigen Soßenzutaten dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen.

(im TM: **12 min./90 Grad/Stufe 3**)

In der Zwischenzeit Schinken in Würfel/Streifen schneiden und Käse mit der groben Microplane reiben.

Zunächst ein wenig Soße in die Ofenhexe geben und auf dem Boden verteilen. Mit Lasagneplatten belegen. Nun wieder eine Schicht Soße, 1/3 gekochten Schinken und 1/3 Erbsen darauf verteilen. Wieder Lasagneplatten darüber verteilen und nochmal mit Soße, 1/3 Schinken und 1/3 Erbsen belegen. Dies wiederholen, zum Schluss eine Schicht Lasagneplatten mit etwas Soße bestreichen. Darauf kommt nun der geriebene Käse.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 35 min.** backen. Danach noch **ca. 30 min.** im abgeschalteten Ofen stocken lassen.