

Ciabatta-Lasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Ciabatta-Brot, 3 mittelgroße Strauchtomaten, 180 gr Raclettekäse in Scheiben, 100 ml Milch, 100 ml süße Sahne, 3 Eier (Größe M), 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, für NICHT - VEGETARIER = noch 6 Scheiben gek. Schinken, 0,5 Bund Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 220° C vorheizen (Ober-Unterhitze).

Die Zubereitung:

Ciabatta und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Für NICHT - VEGETARIER: Schinken grob zerrupfen.

Alles mit dem Raclettekäse schichtweise in eine Auflaufform schichten.

Milch, Sahne, Eiern, Basilikum und Knobi in einem Mixbecher pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Ciabatta - Lasagne gießen.

Im Backofen auf einem Gitter auf der 2. Schiene von unten 15 - 20 Minuten backen.