

Lasagne mit Erbsen und Schinken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr tiefgekühlte Erbsen, 1 große Zwiebel, 40 gr Butter, 250 gr Kochschinken, 200 ml Crème fraîche, 300 gr Lasagne-Blätter, 200 gr geriebener Käse, 1 Teelöffel gerebelter Thymian, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Erbsen in wenig Salzwasser garen und abtropfen. Die Zwiebel hacken und in 20 g Butter andünsten. Mit den Erbsen, dem in Streifen geschnittenen Schinken, dem Crème fraîche und den Gewürzen vermischen. Abschmecken!

Die gefettete Lasagneform schichtweise mit den Lasagneplatten und der Erbsen-Schinkenmischung auslegen. Mit Käse und restlicher Butter in Flöckchen belegen und bei 200 °C 30 Minuten überbacken.