

# Zucchini-Lasagne

für 8 Personen

- 1 kg Zucchini
- 2 Esslöffel gehackte Kräuter
- 200 gr Kräuter-Frischkäse
- 2dl Sahne
- 3dl Milch
- 200 gr geriebener Emmentaler
- Salz, Pfeffer
- 250 gr Lasagneblätter ohne Vorkochen



Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und die Zucchini in Scheiben hobeln. Die Kräuter mit dem Frischkäse, der Sahne und der Milch, dem Kräutersalz zu einer cremigen Sauce verrühren. Den Emmentaler (bis auf 2 Esslöffel) und die Sosse mit den Zucchini mischen.

Eine flache Auflaufform fetten. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Dann abwechselnd schichten, mit der Käse-Zucchini-Masse beginnen und enden.

Mit dem restlichen Emmentaler bestreuen.

Ca. 35 Minuten backen.

Statt Zucchini können auch Broccoli und Kohlrabi benutzt werden.