

Katharinas süße Erdbeer-Lasagne



Für die „Bolognese“

ca. 500 g Erdbeeren, 125 g Gelierzucker (2:1)

Für die „Lasagneblätter“

2 Eier, 130 g Mehl, 2 TL Zucker

1 Prise Salz

400 ml ANDECHSER NATUR Bio Milch

Butter zum Braten

Für die „Béchamel“

250 g ANDECHSER NATUR Bio Jogurt

150 g ANDECHSER NATUR Bio Fruchtquark Vanille

200 g ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne,

3 TL Zucker

Für den „Parmesan“

2-3 EL geriebene weiße Schokolade

So geht's

1. Erdbeeren waschen, putzen. 375 g abwiegen, fein würfeln, mit Gelierzucker aufkochen, 3 Minuten sprudelnd kochen, dann abkühlen lassen.
2. Für die „Lasagneblätter“ alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für die „Béchamel“ Jogurt und Quark mischen. Sahne mit Zucker steif schlagen, unterheben.
4. Aus dem Teig in heißer Butter 4 dünne Crêpes backen. Erst etwas Erdbeersauce in eine Form geben. 1 eingeklappte Crêpe einlegen, mit einem Viertel Quarkcreme bestreichen. So fortfahren, bis alles aufgebraucht

ist (mit Crêpe und Sauce
abschließen). Lasagne mit Schokolade bestreuen.

Zubereitung 50 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

In Kooperation mit "meine Familie & Ich" (Ausgabe 1/2019)