Katharinas süße Erdbeer-Lasagne

Zutaten:

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.

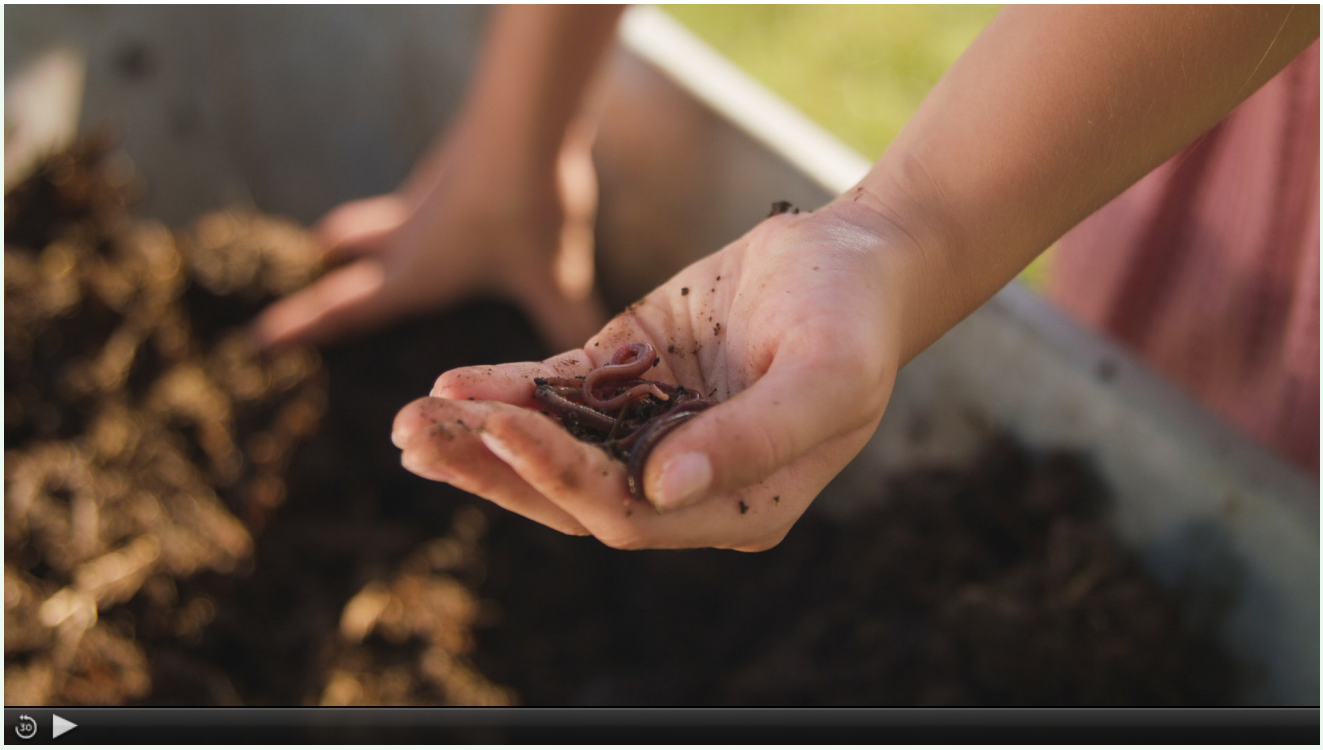
Zubereitung 50 Minuten
Zutaten für 6 Portionen

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

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?