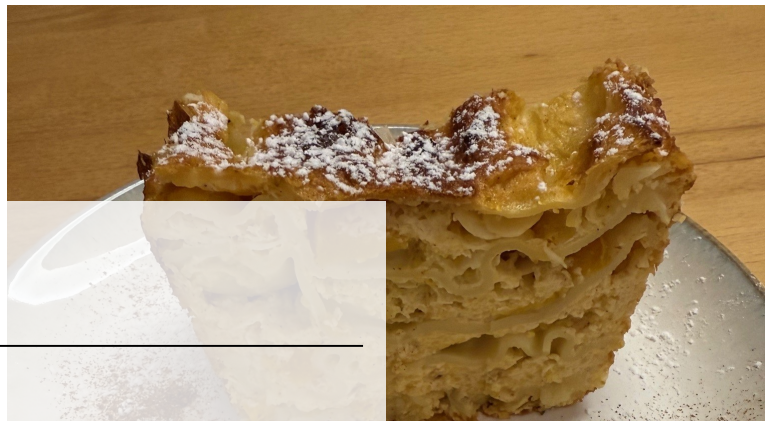


Lasagne Melba

Mengenangaben für **4 Portionen**

Rezept

Zutaten:

- Lasagneblätter: 10 Stück
- Milch: 500 ml
- Vanillepuddingpulver: 1 Päckchen
- Kristallzucker: 50 g
- Topfen: 500 g
- 0,5 g Zitrone (Saft und Zeste)
- Polenta: 100 g
- Eier: 3 Stück
- Mandelblättchen (geröstet): 100 g
- Marillen/Pfirsiche (entkernt) - Alternativ: 1 Dose Pfirsichhälften: 450 g
- Zimt: 1 TL
- etwas Öl

Zubereitung:

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding zubereiten und abkühlen lassen. Kastenform (Inhalt ca. 1,5 l) mit Öl bepinseln. Mandel in einer Pfanne kurz anrösten.

Topfen, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Zimt glattrühren. Pudding, Polenta und dann die Eier nach und nach einrühren. Mandeln unterheben. Marillen/Pfirsiche entkernen und halbieren. Backrohr auf 200°C vorheizen.

Wenig Topfenmasse in die Form streichen, mit einem Lasagneblatt und je einem Drittel der Marillen/Pfirsiche und der Topfenmasse bedecken. Diese Reihenfolge 2x wiederholen. Die letzte Reihe Lasagneblätter mit etwas Topfenmasse bedecken und ca. 50 Minuten backen, auskühlen lassen, aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit Früchten oder Fruchtmus servieren.

TIPP

Hier eignen sich auch vom Vortag übrig gebliebene Nudeln optimal als Resteverwertung.

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
766 kcal	33 g	9,2 g	77 g	34 g	36 g	6,97 g	0,76 g

Allergen(e):

A - Gluten	C - Eier	G - Milch	H - Schalenfrüchte