



Lasagnette mit Schinken



Für 12 Stück

ZUTATEN:

Für den Nudelteig:

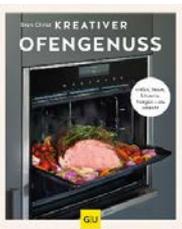
600 g doppelgriffiges Weizenmehl
(z. B. Wiener Grießler)
4 Eier (M)
Salz
2 EL Olivenöl

Für die Füllung und den Guss:

1 Stück Hokkaido-Kürbis (geputzt ca.
200 g)
2 kleine Zucchini
Salz
2 Zweige frischer Thymian
1 Stängel Salbei
200 g Kochschinken in dünnen
Scheiben
200 g Sahne
schwarzer Pfeffer

Mehl zum Arbeiten
Nudelmaschine (Walzenbreite ca. 14
cm)
Muffinform mit 12 Mulden
Olivenöl für die Form
100 g Parmesan (am Stück) zum
Bestreuen

Zubereitungszeit ca. 50 Min.
Backzeit 25 Min.



ZUBEREITUNG:

Für den Nudelteig das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Eier in die Mulde schlagen, ½ TL Salz und das Olivenöl sowie 60 ml lauwarmes Wasser dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, dann diesen mit den Händen so lange kneten, bis er glänzt. Den Teig in ein frisches Geschirrtuch hüllen und bis zur Verwendung bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Das Kürbisstück und die Zucchini waschen, abtrocknen, putzen und mit dem Sparschäler oder Gemüsehobel in 1–2 mm dünne, möglichst lange Streifen schneiden. Diese nebeneinanderlegen, leicht salzen und ca. 10 Min. ziehen lassen, damit sie geschmeidig werden. Inzwischen den Thymian und den Salbei kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abstreifen, fein hacken und beiseitelegen. Den Schinken in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.

Den Ofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Nudelteig zunächst rechteckig ca. 5 mm dünn ausrollen, dann längs in 4 schmale Rechtecke teilen. Die Rechtecke jeweils mit der Nudelmaschine zu ca. 1 mm dünnen Bahnen ausrollen (Breite ca. 14 cm), dann diese längs dritteln.

Die Mulden der Muffinform einölen. Die Kürbis- und Zucchinistreifen trocken tupfen. Die 12 Teigstreifen abwechselnd mit Kürbis-, Schinken- und Zucchinistreifen belegen und aufrollen. Die Röllchen in die Mulden der Muffinform stellen oder legen.

In einen kleinen Topf die Sahne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei und Thymian dazugeben und aufkochen. Kräutersahne auf die Röllchen verteilen. Parmesan reiben und jeweils daraufstreuen. Dann die Lasagnette im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag