

Lasagne Melba



Foto: Land OÖ.



Zutaten: 8 Portionen

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

TIPP

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

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.

Weitere Rezepte sowie Infos und Tipps finden Sie auf www.gesundes-oberoesterreich.at



Gesundes



Formatiert: Abstand Nach: 4 Pt.

Formatiert: Abstand Nach: 4 Pt.