Betty Bossi

Quark-Lasagne mit Johannisbeeren

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 30 Min.
für eine weite ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet

500 g	**Halbfettquark**	
3	**Eier**	
150 g	**Zucker**	
3 Esslöffel	**Hartweizengriess**	
1 Päckli	**Vanillezucker**	
1 Prise	**Salz**	alles in einer Schüssel gut verrühren
300 g	**Johannisbeeren**	
8	**Pfefferminzblätter,** in feinen Streifen	mischen
2	**rechteckig ausgewallte Pasta-Teige** (je ca. 56 × 16 cm)	quer in je 8 Streifen schneiden

Einschichten: 4 Teigstreifen leicht überlappend in die vorbereitete Form legen. Je ¼ Quarkmasse und Johannisbeeren darauf verteilen. Vorgang 3-mal wiederholen, mit Johannisbeeren abschliessen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, leicht abkühlen.

wenig	**Puderzucker**	bestäuben, sofort servieren

Tipps
- Statt Johannisbeeren andere Beeren (z. B. Heidelbeeren oder Brombeeren) verwenden.
- Statt Pasta-Teige ca. 12 Lasagneblätter (in ungesalzenem Wasser ca. 7 Min. gekocht) verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Lasagne ½ Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Lasagne in den kalten Ofen schieben, die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Min.

Pro Person: 12 g Fett, 27 g Eiweiss, 89 g Kohlenhydrate, 2456 kJ (587 kcal)

Aus «Gratins und Aufläufe», 2002
Copyright, Bezugsquelle
Betty Bossi Verlag AG, 8021 Zürich