



Sandwich Lasagne

Zutaten:

Toastscheiben
Emmentaler, Cheddar (Scheiben)
gek. Schinken
Paprika
Zwiebel
Knoblauch
Tomatensoße
Creme Fraiche
Butter
Salz, Pfeffer
Kräuter



Zubereitung:

Die Toastscheiben mit Butter bestreichen und in einer Pfanne goldgelb ausbraten.

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in einer Pfanne anschwitzen.

Paprika kleinschneiden und zu den Zwiebeln und Knoblauch geben.

Die Tomatensoße und ein Klecks Creme Fraiche hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren.

Den Boden einer Auflaufform mit den Toastscheiben auslegen (evtl. zuschneiden).

Mit der Tomatensoße bestreichen und mit dem Schinken und Käse belegen.

Eine zweite Schicht Toastscheiben darüber legen. Wieder mit Soße, Schinken, Käse bedecken und ein paar Kräuter oben drauf legen oder ein paar frische Tomatenscheiben und Mozzarella. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Im Ofen bei 200°-220°C etwa 10 Minuten backen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.