

## Lasagnetaschen mit Garnelen und Zucchini

Zeit: ca. 60 min. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0271

### Zutaten:

8 – 10 Lasagneblätter  
Salz  
2 EL Olivenöl  
12 Riesengarnelen  
(küchenfertig)  
Saft von 2 Limetten  
1 Bund Dill  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
800 g Zucchini  
1 EL Butterschmalz  
Pfeffer aus der Mühle  
Fett für die Form  
150 g Sahne  
125 g Doppelrahmfrischkäse  
2 Eier



### Zubereitung:

1. Die Lasagneblätter in reichlich kochendem Salzwasser mit 1 EL Öl etwa 6 Minuten weich garen (auch bei Lasagneplatten ohne Vorkochen!). Die Nudelplatten mit dem Schaumlöffel einzeln herausnehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit sie nicht aneinander kleben.
2. Inzwischen die Garnelen abbrausen und trocken tupfen. Mit Limettensaft beträufeln und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Stiele von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und auf einer Küchenreibe grob raspeln.
3. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini darin etwa 1 Minute andünsten. Die Zucchiniraspel gleich wieder aus der Pfanne nehmen und mit dem gehacktem Dill und den Frühlingszwiebelringen mischen.
4. Den von den Garnelen abgetropften Limettensaft zum Gemüse giessen. Garnelen und Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Lasagneblätter aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und längs zusammenknicken, sodass Taschen entstehen. Die Taschen mit der Öffnung nach oben nebeneinander in eine gefettete ofenfeste Form setzen.
6. Die Nudeltaschen mit dem Gemüse füllen und mit den Garnelen belegen. Die Sahne, den Frischkäse und die Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lasagnetaschen mit der Sahne-Ei-Mischung begießen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten garen. Die Garnelen nach 10 Minuten mit 1 EL Öl bestreichen.

## Lasagnetaschen mit Garnelen und Zucchini