



## Lasagne mit Garnelen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

300 g White Tiger Garnelen, **von Escal**, roh

8 Wan-Tan-Teigblätter

Tomaten-Concassée

100 g frischer Parmesan

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Wan-Tan-Teigblätter 2 Minuten darin kochen. Die Teigblätter anschließend herausnehmen und in einem großen Topf mit kaltem Wasser abkühlen lassen. Die Teigblätter beiseite stellen.
2. Mit Hilfe eines Kartoffelschälers Scheiben vom Parmesan abschneiden und Beiseite stellen.
3. Die Garnelen zwei Minuten in Olivenöl anbraten, würzen und Beiseite stellen.  
In einem tiefen Teller oder in einer kleinen Gratin-Schale jeweils zwei Löffel Tomaten-Concassée, ein paar Garnelen und ein Teigblatt übereinander schichten (3-4 Schichten).  
Das obere Teigblatt mit Tomaten-Concassée bestreichen und die Parmesan-Scheiben darauf geben.
4. Die Lasagne 6/7 Minuten bei 200° C im Ofen (Grillfunktion) backen.  
Reichen Sie dazu einen Salat.