



Lasagne mit Garnelen, Jacobsmuscheln und Zucchini

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Stimmig, edel, mediterran, einfach und schnell, köstlich

Zutaten

- 8 Stück Lasagne Platten
- 200 g küchenfertige Jacobsmuscheln in dünnen Scheiben
- 8 Stück Riesengarnelen - Prawns (Oder entsprechend Kleinere) ohne Schale und Darm
- 2 kleine Möhre, gewürfelt
- 1 kleine Zucchini, geschält, entkernt in dünnen Scheiben
- 3 El gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Für die Ingwer - Buttersoße:
- 2 Tl frisch geriebenen Ingwer
- 4 Schalotten, gewürfelt
- 300 ml trockener Weißwein
- 3 Tl Zitronensaft
- 50 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Zunächst die Lasagne Blätter in kochendem Salzwasser „bissfest“ garen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und quer halbieren.

Schritt3

Die Jacobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden, die Möhren klein würfeln. Die Zucchini schälen, halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen, in Scheiben schneiden.

Schritt4

Die Ingwer - Buttersoße:

Schritt5

Die gehackten Schalotten glasig anschwitzen und mit Weißwein und dem Ingwer auf die benötigte Menge recht stark reduzieren.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken, zurückziehen und die kalte Butter in Stücken mit dem Schneebesen einrühren, nachschmecken.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Das Gemüse in Olivenöl glasig anschwitzen, die Garnelen und Jacobsmuscheln dazu geben und lediglich 1 min. mit dünsten.

Schritt9

Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne würzen, vom Feuer nehmen, heraus nehmen.

Schritt10

In die gleichen Pfanne, einzeln die Zucchinischeiben geben, von beiden Seiten Farbe nehmen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag.

Schritt12

Auf vorgewärmten Tellern die halbierten, erwärmten Lasagne Blätter, abwechselnd mit den Zucchinischeiben, den Garnelen und den Jacobsmuscheln dekorativ „aufschichten“ und die Ingwer - Buttersoße drum herum geben.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** edel, einfach und schnell, köstlich, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lasagne-mit-garnelen-jacobsmuscheln-und-zucchini/>