
Quark-Lasagne mit Johannisbeeren

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet

500g	Halbfettquark	
3	Eier	
150g	Zucker	
3 EL	Hartweizengriess	
1 Paket	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	Alles in einer Schüssel gut verrühren
300g	Johannisbeeren	
8	Pfefferminzblätter, in feinen Streifen	Mischen
2	rechteckig ausgewallte Pasta-Teige (je ca. 56x16 cm)	Quer in je 8 Streifen schneiden

Einschichten:

4 Teigstreifen leicht überlappend in die vorbereitete Form legen. Je $\frac{1}{4}$ Quarkmasse und Johannisbeeren darauf verteilen. Vorgang 3-mal wiederholen, mit Johannisbeeren abschliessen.

Backen:

ca. 30 Minuten 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, Brombeeren) verwenden.
 - Stattt Pasta-Teige ca. 12 Lasagneblätter (in ungesalzenem Wasser ca. 7 Min. gekocht) verwenden.
 - Lässt sich vorbereiten: Lasagne $\frac{1}{2}$ Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Lasagne in den kalten Ofen schieben, die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Min.
-