

Σουφλέ Τυριών με Λαζάνια

(Ζεστό Ορεκτικό)

Υλικά

500	γρμ.	Λαζάνια
200	γρμ.	Γκούντα
200	γρμ.	Ένταμ
200	γρμ.	Αλμυρό Κασέρι
4	φέτες	Ζαμπόν
4	φέτες	Μπέϊκον
1		Κρέμα Γάλακτος
1		Πράσινη Πιπεριά
	λίγο	Βούτυρο

Ετοιμασία

1. Βράζουμε τα λαζάνια για 15 λεπτά σε αλατισμένο νερό και τα στραγγίζουμε.
2. Τρίβουμε τα τυριά και τα ανακατεύουμε σε ένα μπολ.
3. Ψιλοκόβουμε το ζαμπόν, το μπέϊκον και την πιπεριά.
4. Βουτυρώνουμε ένα μέτριο πυρέξ και ρίχνουμε μέσα τα λαζάνια, αφού πρώτα τα έχουμε αλατίσει. Προσθέτουμε τη μισή ποσότητα των τυριών, το ζαμπόν και την πιπεριά και τέλος ρίχνουμε το υπόλοιπο τυρί και την κρέμα γάλακτος.
5. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 20 λεπτά περίπου, μέχρι να λιώσουν τα τυριά.