

ΛΑΖΑΝΑΚΙ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΠΠΑΡΗ



- 1 πακέτο Λαζανάκι με αυγά ΒΛΑΧΑ
- 3 τομάτες ξεφλουδισμένες και τριμμένες στον τρίφτη
- 2 ½ φλιτζάνια του τσαγιού τριμμένο κασέρι
- 2 κουταλ. σούπας κάππαρη
- 3 μακρουλές πράσινες πιπεριές πολύ ψιλοκομμένες
- 2 κουταλ. σούπας άνηθο
- 200 γραμ. φέτα σκληρή ψιλοκομμένη
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 15 ελιές χωρίς το κουκούτσι τους κομμένες στην μέση
- 2 κουταλ. σούπας βούτυρο
- 1 φλιτζάνι του καφέ κρέμα γάλακτος

Βράζουμε το λαζανάκι. Το στραγγίζουμε και ρίχνουμε μέσα το βούτυρο, ανακατεύουμε καλά. Κρατάμε μισό φλιτζάνι κασέρι και 50 γραμ. φέτα. Ανακατεύουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί με τα ζυμαρικά και τα βάζουμε σε πυρίμαχο σκεύος. Τα πασπαλίζουμε με τα τυριά που έχουμε κρατήσει και περιχύνουμε με την κρέμα. Σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο. Προθερμαίνουμε τον φούρνο και ψήνουμε το φαγητό στους 170° για 20'.