



REZEPT

BASILIKUM PESTO LASAGNE



OCINUM BASILICUM



Zutaten

Für 4 Personen:

- › 12 Lasagneblätter
- › 100 gr Kartoffeln
- › 80 gr grüne Bohnen
- › 30 gr Butter
- › 80 gr geriebener Parmesankäse

Für Bechamel – Sauce:

- › 90 gr Butter
- › 65 gr Mehl
- › 1 l Milch

Für Pesto:

- › 150 gr Basilikum
- › 30 gr geriebener Parmesankäse
- › 15 gr Pinienkerne
- › eine halbe Knoblauchzehe
- › natives Olivenöl extra
- › Salz
- › Salz
- › Muskatnuss

ZUBEREITUNGSZEIT

Zubereitungszeit: 60 min + 30 min backen

ZUBEREITUNG

Für den Pesto den Basilikum waschen und trocknen und zusammen mit restlichen Zutaten mit dem Pürrierstab bearbeiten. Mit etwas Öl bedeckt konservieren. Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hinzugeben und 1 min bei ständigem Rühren mit einem Rührbesen kochen lassen. Die Milch nach und nach hinzugeben und bei ständigem Rühren zum kochen bringen. Salz und Muskatnuss nach belieben dazugeben und weiterhin einige Minuten, bis die Sauce eingedickt ist, köcheln lassen. Nun den Pesto bis auf einen Löffel, welcher später noch verwertet wird, zur Bechamel Sauce geben. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, die Bohnen waschen und in ebenfalls kleine Stücke schneiden. Das Gemüse in Salzwasser kochen, nicht zu weich abgiessen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und eine Schicht Bechamel – Pesto Sauce auftragen und dann mit Lasagneblättern so belegen, dass der Boden komplett ausgefüllt ist. Nun erneut die Bechamel – Pesto – Sauce auftragen, etwas von den Kartoffel und Bohnenstücken, Parmesankäse und erneut die Lasagneblätter. Weiter so immer abwechselnd die einzelnen Lagen füllen bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Auf die letzte Lage mit Bechamelsauce und Parmesankäse kommt noch die Butter in kleinen Stücken hinzu und der Löffel Basilikum Pesto, welchen wir am Beginn bei Seite gelegt haben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30 min backen lassen. Die Lasagne ist fertig wenn Ihre Oberfläche eine goldbraune Farbe hat. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und 15 – 20 min ruhen lassen.