



Gemüse-Pesto-Lasagne

von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Basilikum, Paprika, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

40 g Butter	erhitzen
70 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
8.0 dl Milch	mit kalter Milch ablöschen
2.7 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
200 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
800 g Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
300 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
250 g Auberginen (g)	Würfeln
250 g Zucchini (g)	Würfeln
200 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend das Gemüse zugeben
250 g Pesto	
300 g Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt)

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.