

Lasagne Rezepte

Lasagne alla Genovese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Lasagne, Nudel, Vegetarisch

Für die Béchamel-Sauce

60 g	Butter	1	Msp. Muskatnuß
60 g	Mehl	1	Teel. Salz, gehäufter
1	Liter Milch		

Für das Pesto

40 g	Basilikum, frisch (ca. 2 -Bund)	150 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen, gehackt	1	Teel. Salz, gestrichen
1	Pinienkerne	1	Msp. Pfeffer, weiß
		100 g	Parmesan, geriebener

für die Lasagne

250 g	Kartoffeln	15	Blätter Lasagne Verdi (grün)
260 g	Schnittbohnen, gekocht		

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, kurz anschwitzen. Nach und nach Milch unter Rühren hinzufügen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, einmal aufkochen, abkühlen lassen.

Basilikum waschen. Zusammen mit den übrigen Zutaten (außer Parmesan) pürieren. 3 El des Parmesan unterrühren.

Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden, ca. 10 Minuten kochen. Bohnen, Kartoffeln und Pesto in die Béchamel-Sauce geben, in 6 Portionen teilen. Eine Portion in eine gefettete Form einfüllen, 3 Lasagneblätter darüber legen. So fortfahren. Mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 240°C (Heißluft 220°C) backen. Vor dem Servieren ca. 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.