

Lasagne Rezepte

Gemüselasagne Mit Ricotta

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Lasagne, Paprika, Pasta, Vegetarisch, Gemüse

4	Knoblauchzehen	15 g	Mehl
3	Salbeistiele	400 ml	Milch
500 g	Ricotta		Muskatnuss (frisch gerieben)
2	Eigelb	2	rote Paprikaschoten - 550 g
	Salz	2	gelbe Paprikaschoten - 450 g
	weißer Pfeffer (adM)	1	Aubergine - 350 g
1/2 Bund	Basilikum	1	Zucchini - 300 g
180 ml	Olivenöl	10	Lasagne-Nudelplatten
20 g	Pinienkerne		Fett für die Form
30 g	Butter		

Knoblauchzehen pellen und sehr fein würfeln. Salbeiblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden. Ricotta mit Knoblauch, Salbei und Eigelb verrühren, salzen, pfeffern, kalt stellen. Die Basilikumblätter abzupfen, mit 100 ml Olivenöl und den Pinienkernen im Mixer pürieren, beiseite stellen. Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Milch dazugießen, unter Rühren aufkochen. Bechamelsauce 1 Minute kochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Beiseite stellen. Paprikaschoten vierteln, putzen, mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen und auf der 2. Einschubleiste von oben unter dem Grill erhitzen, bis die Haut Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Schoten häuten. Aubergine und Zucchini längs in jeweils 6-8 Scheiben schneiden und Portionsweise in je 2 El Olivenöl von beiden Seiten anbraten, salzen, pfeffern. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Nudelplatten Portionsweise in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten vorkochen, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Eine rechteckige Auflaufform ausfetten. 2 Nudelplatten mit 4 cm Abstand zueinander hineinlegen. Jede Nudelplatte mit 1 El Ricottamasse bestreichen. Auberginenscheiben darauf verteilen, salzen, pfeffern, je 1 El Ricotta darauf streichen und jede Lasagnehälfte mit 1 Nudelplatte abdecken. Den Vorgang mit restlichem Gemüse und Ricotta in beliebiger Reihenfolge dreimal wiederholen, bis das Gemüse und die Ricottamasse aufgebraucht sind. Obenauf liegen die letzten beiden Nudelplatten. Basilikumpesto unter die Bechamelsauce mischen. Nudelplatten mit je 1 El davon bestreichen. Die restliche Sauce in die Lasagneform gießen. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 25-30 Minuten backen (Gas 3, Umluft 20-25 Minuten bei 180 Grad). Aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen, dann in Portionsstücke schneiden. Mit der Sauce auf Tellern anrichten.