

Grüne Lasagne mit Spinat Pesto (Feb18)

Schritt 1

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Schritt 2

Butter für die Soße in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren Mehl anschwitzen und Milch langsam unterrühren.

Nach 15 Minuten köcheln den Käse hinzufügen.

Schritt 3

Für die Füllung Öl und Zwiebeln in eine große Pfanne geben und auf niedriger Hitze 10 Minuten bräunen.

Knoblauch, Zucchini, Champignons und Paprika hinzugeben.

Nach einigen Minuten können die Tomaten und eine Tasse Wasser dazugegeben werden.

Würzen und köcheln lassen.

Schritt 4

Für die Pesto alle restlichen Zutaten in einen Mixer geben, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Schritt 5

Schließlich können abwechselnd Nudeln, Füllung, Soße und Pesto (in der Reihenfolge) nach Belieben geschichtet werden.

Schritt 6

Die Schale in den Ofen schieben und für 30 Minuten backen.



Zutaten

- 9-12 Lasagneplatten
- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 4 große Champignons
- 5 Tomaten
- 1/3 Tasse Mehl
- 2 Tassen Milch
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Butter
- 50g Emmentaler

- 1 Tasse Walnüsse
- 2 Hände Spinat
- 1 Hand Basilikum
- 2 TL Olivenöl
- 1/2 Zitrone, gepresst