

Tomaten-Lasagne mit Zitronenpesto

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Personen

Für die Sauce

6 Fleischtomaten
3 Knoblauchzehen
4 Esslöffel Olivenöl
100 g Tomatenmark

Für das Zitronenpesto

1 Bund Basilikum
1 Bund glatte Petersilie
60 g Parmesan
30 g Pinienkerne
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
3 Frühlingszwiebeln
400 g Mozzarella
Salz
Pfeffer

Außerdem

10 Lasagneblätter
100 g Serranoschinken

- 1 -

Die Tomaten in Würfel schneiden und den Knoblauch

hacken.

- 2 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch andünsten. Das Tomatenmark und die Tomatenwürfel hinzugeben. Unter gelegentlichem Rühren schmoren lassen.

- 3 -

Die Zitronenschale reiben (zum Beispiel mit der Zester-Reibe von Microplane) und anschließend den Saft auspressen.

- 4 -

Den Parmesan in Würfel schneiden. Petersilien- und Basilikumblätter zusammen mit dem Parmesan, den Pinienkernen sowie Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß pürieren. Zitronensaft und -schale untermischen.

- 5 -

Mozzarella in Würfel schneiden und mit der abgekühlten Tomatensauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Lasagneblätter und Tomatensauce abwechselnd in einer mittelgroßen Auflaufform schichten. Mit Lasagneblättern abschließen. Zum Schluss mit Pesto bestreichen und mit dem Serranoschinken belegen.

- 7 -

In den nicht vorgeheizten Backofen setzen und bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 40 Minuten backen.

Tomaten-Lasagne mit Zitronenpesto