

Rezept Bärlauchlasagne

Zutaten:

1 EL Pinienkerne
5 Lasagneblätter
1 Schalotte
100 g Bärlauch
50 g Parmesan
250 g Ricotta
1 EL Olivenöl zum Braten
1 EL Butter
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Pinienkerne in der Pfanne trocken anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen. Die Lasagneblätter in kochendem Salzwasser vier Minuten kochen, dabei aufpassen, dass sie währenddessen nicht zusammenkleben.

Die Blätter danach einzeln in eiskaltem Wasser abschrecken und auf einem Geschirrtuch auflegen.

Die Schalotte in kleine Würfel schneiden.

Den Bärlauch verlesen, waschen, trocknen (am besten geht das in einer Salatschleuder) und grob hacken.

Die Schalottenwürfel in etwas Olivenöl andünsten, sobald sie glasig sind den Bärlauch hinzufügen und ebenfalls kurz mitdünsten. Vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.

Den Parmesan reiben. Den Ricotta verrühren, zwei Drittel des Parmesans unterrühren. Die Pinienkerne grob hacken und ebenfalls zur Masse geben.

Zum Schluss die abgekühlte Zwiebel-Bärlauchmischung untermengen.

Die Lasagneblätter halbieren. Ein Blech oder eine große ofenfeste Form mit Backpapier auslegen. Zwei Lasagneblätter drauf geben und mit Bärlauchmasse bestreichen.

Eine Lasagneblattschicht draufgeben und wieder mit Masse bestreichen, abwechselnd schichten.

Oben mit einem Nudelblatt abschließen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen, einige Butterflöckchen draufsetzen.

Bei 220 Grad im Ofen ca. 10 Minuten überbacken, ev. kurz den Grill dazuschalten, bis der Parmesan leicht gebräunt ist.

Vorsichtig vom Papier ziehen und servieren.

Guten Appetit!