

Lasagne mit Tomaten und Basilikum



Vorbereitungszeit: 60 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Chili: nach Belieben
- Frische Burrata: 4
- Frisches Basilikum: n. B.
- Frisches Basilikum: n. B.
- Geriebener Grana Padano: n. B.
- Knoblauch: 1
- Mehl Type 00 für frischen Nudelteig: 200 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Salz: n. B.
- Zwiebel: 2
- Zwiebel: 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 800 g



Béchamel-Sauce

- Butter: 30 g
- Frische Milch: 500 g
- Mehl: 30 g

Vorbereitung

Eine köstliche und frische Lasagne, perfekt für das sonntägliche Mittagessen mit der Familie, wenn der Sommer kommt. Hier kommt das Rezept!

1. Mehl und Eier zu einem Nudelteig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten rasten lassen.
2. In einer großen Pfanne die ganze Zwiebel und gerne auch etwas Knoblauch in Öl anbraten. Das Basilikum und anschließend die Tomaten hinzufügen und nach Geschmack salzen. 5-6 Minuten köcheln lassen.
3. Zwiebel, Knoblauch und Basilikum aus der Tomatensauce nehmen und nach Belieben eine große Handvoll frisches Basilikum hinzufügen.
4. Den frisch zubereiteten Nudelteig ausrollen und Platten in der Größe der Auflaufform für die Lasagne ausschneiden. Die Teigplatten ein paar Augenblicke in kochendem Salzwasser garen, abschrecken und abtupfen.
5. Für die Béchamelsauce das Mehl in der brutzelnden Butter anschwitzen und die kalte Milch auf einmal dazu gießen. Unter stetigem Rühren zum Kochen bringen, ohne zu salzen. Erst am Ende, nach ca. 7-8 Minuten eine ordentliche Menge von Hand zerzupftes Basilikum hinzufügen.
6. Eine Auflaufform einfetten und für die Lasagne zuerst ein bisschen Béchamelsauce auf den Boden der Form gießen.
7. Anschließend Nudelteig-Platten, Tomatensauce, von Hand zerzupfte Burrata, eine ordentliche Menge geriebenen Padano und erneut Béchamelsauce darüber schichten.
8. Mindestens 4 Schichten bilden und mit Tomatensauce, Burrata und Käse, ohne weitere Béchamelsauce abschließen.
9. Bei 180-190 °C in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20-30 Minuten backen.
10. Aus dem Ofen nehmen und ein paar Augenblicke ruhen lassen, dann portionieren und servieren!