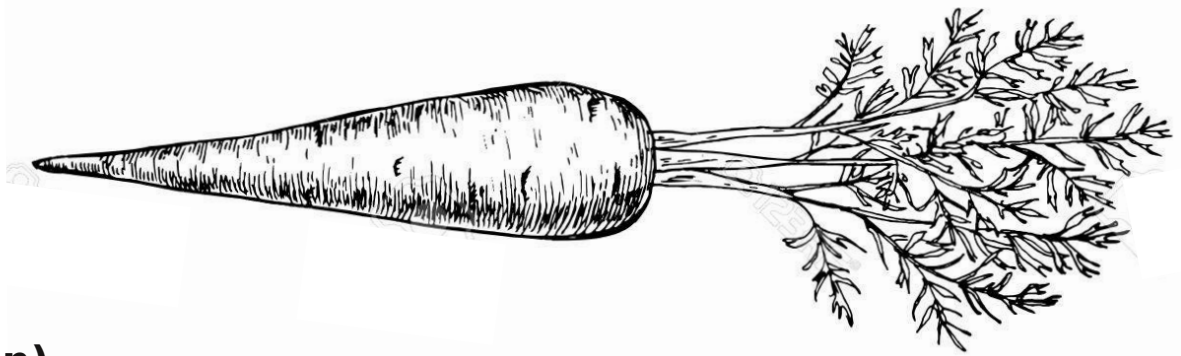


GRENZENLOS KOCHEN

LASAGNE MIT KAROTTEN UND PESTO

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

250 gr Lasagne-Blätter	4 Eier
750 gr Karotten geraspelt	1 Liter Béchamelsauce
1 Glas Pesto	Olivenöl
250 gr Gouda geraspelt	Salz & Pfeffer

1 Liter Béchamelsauce herstellen und abkühlen lassen. Die kalte Béchamelsauce in eine Schüssel geben, die geraspelten Karotten dazu und mit der Hälfte des Gouda und der Hälfte des Pesto vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa 1/3 der Mischung in eine Auflaufform geben und mit Lasagneblättern bedecken. Den Vorgang wiederholen, bis die Béchamel-Karotten-Pesto-Mischung aufgebraucht ist.

Als letzte Schicht das restliche Pesto verwenden und mit dem Rest Gouda bestreuen. Die Lasagne 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend für etwa 40 Minuten bei 150 Grad in den vorgeheizten Backofen.

LASAGNE MAL ANDERS. EINEN SALAT DAZU - FERTIG!
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.