

PESTO-KUTTEL-LASAGNE MIT PECORINO ÜBERBACKEN



ZUTATEN

- Kutteln "Alla Marchigiana"

für das pesto

- 1 Knoblauchzehe
- 50g Frisches Basilikum
- 100ml Natives Olivenöl Extra
- 60g Geriebener Pecorino (Schafskäse)
- 20g Mediterrane Pinienkerne
- Eine Prise Salz

METHODE

- Für das Pesto den Knoblauch im Mörser zu einer Paste stampfen, das Basilikum und die Pinienkerne hinzufügen und weiter zerkleinern, bis eine cremige Masse entsteht. Den Pecorino und das Salz hinzufügen. Aus dem Mörser herausnehmen und mit Öl verdünnen.

zubereitung der lasagne

- Die Lasagneblätter mindestens 2 Minuten blanchieren und auf einem sauberen Tuch trocknen lassen. Abwechselnd schichtenweise Lasagneblätter, frisches Pesto und heiße Kutteln einfüllen. Nach der letzten Schicht mit geriebenem Pecorino bestreuen und im Ofen einige Minuten gratinieren.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



Kutteln "Alla Marchigiana"



Natives Olivenöl Extra