



Zutaten:

200 g Lasagneblätter
 200 g Sahne
 50 g Butter
 50 g Käse, gerieben
 4 Tomate(n)
 2 Zwiebel(n)
 2 EL Olivenöl
 2 Knoblauchzehe(n)
 2 Eidotter
 1 Dose(n) Tomate(n), geschält
 Saft von 1/2 Zitrone
 Petersilie, gehackt, glatt
 Oregano
 Pfeffer, schwarz gemahlen
 Salz



Skeppshult Pfeffermühle



Continenta Schneidebrett aus Akazienholz



KAI Kochmesser Wasabi Black



Römertopf Rustico groß



Le Creuset Mühlen Set klein in kirschrot

1

Zwiebeln und Knoblauch schälen und Hacken. Eine Schicht Lasagneblätter in eine Auflaufform legen.

2

In einer Pfanne die enthäuteten und gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in etwas Öl anschmoren.

3

Die Tomaten dazu gießen, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Petersilie vermischen und etwas einkochen lassen.

4

Die frischen Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, würfeln, untermischen.

5

Für die weiße Soße die Sahne in einem Topf aufkochen, mit den Eidottern und geriebenem Käse binden. Anschließend mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

6

Abwechselnd Tomaten- und weiße Soße und die Nudelblätter in die Auflaufform schichten. Butterflockchen darüber geben, mit dem Deckel verschließend und für 45 Minuten im Backofen garen lassen. Anschließend warm servieren.

Bei einer klassischen Lasagne zieht der heiße Mozzarella als Topping lange Fäden. Wer auf dieses Erlebnis nicht verzichten möchte, nimmt anstatt den Butterflockchen also Mozzarella-Scheiben. In der veganen Variante wird die Butter durch pflanzliche Magerine ersetzt und die Sahne durch Sojamilch. Genießt eure kulinarische Kreation a la bella Italia.