

good food loop

Pesto Lasagne

(fir 4 Persounen)

Wat brauch ech?

- 250 g Lasagneblieder
- 500 ml Béchamelzooss
- 200 g Pesto
- 250 g Provola
- 60 g Parmesan
- Salz

Preparatioun

1. Looss d'Lasagneblieder e puer Minutten an Salzwaasser kachen.
2. Lee se dono op en Cottengsduch fir dass se dreschnen.
3. Besträich de Buedem vun der Bakform mat Béchamelzooss.
4. Breet eng éischt Schicht vun de Lasagneblieder an enger Bakform aus sou dass se sech iwwerlageren.
5. Besträich déi éischt Schicht mat Béchamelzooss a Pesto.
6. Dorop kennt kleng gematen Provola a geriwwene Parmesan Kéis.
7. Maach nach eng zweete Schicht Lasagne, Béchamelzooss, Pesto, Provola a Parmesan drop.
8. Dat ganz gëtt mat enger leschter Schicht Lasagneblieder bedeckt.
9. Vermësch de Pesto mat der Béchamelzooss sou dass eng crème entsteet an besträich domat d'Lasagne.
10. Verdeel de Rescht Parmesan nach drop.
11. Bak d'Pesto Lasagne fir eng hallef Stonn bei 190°C bis dass d'Zooss gratinéiert.
12. Looss d'Lasagne virum zerwéieren ofkillen.

