



*Ehrlich. Das schmeckt man.
Genuino. E si sente.*

BASILIKUM-PESTO LASAGNE *LASAGNE CON PESTO AL BASILICO*

Zutaten:

Lasagneblätter
1 EL Butter
1 EL Mehl
200 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
150 g Basilikumpesto
30 g Parmesan
Pinienkerne

Ingredienti:

*Fogli di lasagne
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di farina
200 ml di latte
Sale, pepe
Noce moscata
150 g di pesto al basilico
30 g di parmigiano
Pinoli*

Die Butter in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Das Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen kräftig durchrühren. Dann unter weiterem Rühren nach und nach die Milch dazugießen und aufkochen lassen. Es sollte eine dickflüssige Béchamelsauce entstehen. Topf vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. In die Auflaufform abwechselnd Sauce, Teigplatten, Pesto und Parmesan so einschichten, dass alles gleichmäßig verteilt ist. Mit der Sauce, Parmesan und Pinienkernen abschließen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Fondere il burro in un tegame e farlo dorare leggermente su fiamma bassa. Aggiungere la farina e mescolare energicamente con la frusta. Continuando a mescolare, aggiungere poco a poco il latte e lasciar sobbollire fino a che si forma una besciamella densa. Togliere il tegame dal fuoco, condire con sale, pepe e noce moscata. Riscaldare il forno a 180 °C. Disporre nella teglia alternatamente a strati, la salsa, i fogli di pasta, il pesto e il parmigiano in modo che gli ingredienti siano distribuiti omogeneamente. Cospargere di parmigiano e pinoli e cuocere in forno per circa 20 minuti.