

Pesto-Lasagne mit Garnelen

Lasagne ist ein klassisches italienisches Gericht. Bei dem Rezept für Pesto-Lasagne mit Garnelen wird es auf raffinierte Weise variiert - köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 g	Garnelen
250 g	Lasagneblätter
50 g	Parmesan
350 g	Basilikumblätter
60 g	Parmesan
120 ml	Olivenöl
120 ml	Schlagobers
50 g	Pinienkerne (geröstete)
4 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 EL	Zitronensaft
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die Pesto-Lasagne mit Garnelen zuerst den Backofen auf 190°C vorheizen und das Pesto zubereiten. Dazu Basilikum waschen, trocken tupfen und grob zerreißen. Parmesan reiben und Knoblauch schälen.
2. Eine Pfanne (ohne Fett) erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten. Herausnehmen und mit Basilikum, Parmesan, Olivenöl, Schlag, Knoblauch, Zitronensaft und Salz mischen und im Mixer fein pürieren.
3. Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Lasagne-Blätter darin kurz garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Garnelen darin

leicht anbraten.

4. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und abwechselnd Pesto, Garnelen und Lasagneblätter hineinfüllen. Die oberste Schicht solle aus Lasagneblättern bestehen.
5. Darüber den Parmesan für die Lasagne streuen und alles im Backofen 20-25 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und dann servieren.

Tipp

Die Pesto-Lasagne mit Garnelen und Jakobsmuscheln füllen.