

Lasagne mit Blumenkohlhack und Pesto-Bruschetta

Zutaten für die Lasagne (für 3 Personen):

- 250 g Blumenkohl
- 3 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 400 g passierte Tomaten
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Stange Staudensellerie
- 6 Lasagneblätter
- 100 ml Schlagsahne
- 200 g Frischkäse
- 250 g Mozzarella
- 1 Bund Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- zum Braten: Öl
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- zum Braten: Pflanzenöl

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blumenkohl klein schneiden und in heißem Bratöl scharf anbraten.

Möhren und Zwiebel schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Staudensellerie waschen und in dünne Streifen schneiden. Alles zum Blumenkohl in die Pfanne geben und circa 1 Minute mitrösten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls circa 1 Minute mitrösten. Rosmarinnadeln abzupfen und dazugeben.

Alles mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Passierte Tomaten dazugeben und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen.

Frischkäse und Sahne mit einem Schneebesen zu einer Soße verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eine ofenfeste Form bereitstellen. Etwas Blumenkohl-Tomatensauce auf dem Boden verteilen, darauf Lasagneplatten legen. Darauf eine Schicht Frischkäsesauce und wieder Blumenkohl-Tomatensauce verteilen. Im Wechsel Soßen und Lasagneplatten schichten und mit Blumenkohl-Tomatensauce abschließen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Lasagne geben. Circa 30 Minuten im heißen Ofen überbacken.

Zutaten für die Bruschetta:

- 6 Scheiben Baguette
- 1 Schalotte
- 1 Bund Basilikum
- 150 g Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 10 g Pinienkerne
- 10 g Parmesan

· 1 Zehe Knoblauch

Baguette-Scheiben in eine Pfanne geben und rösten.

Tomaten waschen, Schalotte abziehen, beides klein schneiden. Etwas Basilikum klein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Einige Basilikumblätter als Dekoration beiseitelegen. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl mit einem Pürierstab pürieren.

Baguette aus der Pfanne nehmen, mit Knoblauch abreiben und auf einen Teller legen. Den Tomaten-Schalotten-Mix auf den Baguette-Scheiben verteilen und mit dem Pesto beträufeln. Jeweils mit 1 Basilikumblatt dekorieren. Zur Lasagne servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 04.07.2022

Koch/Köchin: Anna Akbas

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen