

LASAGNETTE MIT STEINPILZEN UND PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen.

Den Blätterteig in kochendem Wasser blanchieren und die Nudeln auf einem Tuch ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, dann die weiße Mehlschwitze hinzufügen und noch einige Minuten kochen lassen. Das mit dem Grancrema al Parmigiano erhaltene Béchamel würzen. Nun den Boden einer Auflaufform mit Butter bestreichen und etwas Béchamel darüber verteilen. Mit dem Eiergebäck bedecken und dann mehr Béchamel, die zuvor aus der maßgeblichen Flüssigkeit abgetropften Steinpilze, die Tomatensauce und einige Löffel Granpesto alla Genovese hinzufügen. Wiederholen Sie die Schichtfolge, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Im Ofen bei 200 ° C 20 Minuten backen.

Menù-Zutaten

- 150 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
- 150 g. Roux Bianco - BN1X
- 300 g. Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
- 400 g. Granpesto alla genovese in asettico (aseptisch abgefüllt) - BY107
- 400 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CUOK

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 50g Butter
- 400g Blätterteig für Lasagne