

## WEISSE LASAGNE MIT ARTISCHOCKEN UND LEICHTEM PESTO



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 6 Personen

Schneiden Sie die frischen Eiernudeln in Streifen. In reichlich kochendem Salzwasser die Nudelstreifen drei Minuten lang blanchieren, dann abtropfen lassen, auf einem Tuch trocknen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf kochen und mit der Mehlschwitze eindicken, dann mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Zu diesem Zeitpunkt eine Auflaufform mit Butter bestreichen, die vorbereitete Bechamelsauce auf dem Boden verteilen und mit den angebratenen Nudelstreifen bedecken. Füllen Sie nun die Lasagne mit Artischockenherzen, Gransalsa und etwas genuesischem Pesto. Fügen Sie den Bruschetta Mia-Käse, eine Prise geriebenen Parmesan und einen wenig Pomodorina hinzu. Mit anderen Nudelstreifen bedecken und die Reihenfolge der Zutaten wiederholen, bis mehrere Schichten erhalten sind. Beenden Sie die Füllung mit Bechamel, Gransalsa mit Artischocken und geriebenem Parmesan. Im Ofen bei 165 ° vierzig Minuten backen und servieren.

### Menù-Zutaten

150 g Pesto alla genovese - C3H  
150 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA0K  
150 g. Roux Bianco - BN1X  
400 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107  
n.B. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

### Zutaten

150g Parmigiano Reggiano  
400g Frische Pasta mit Ei  
1200ml Milch  
30g Butter  
n.B. Muskatnuss  
n.B. Pfeffer  
n.B. Salz