



Lasagne mit Paprika

In Gorgonzolacreme

● Zutaten:

500 Gramm eingelegte	<i>rote Paprika (aus dem Glas)</i>
3	<i>Knoblauchzehen</i>
2 Esslöffel	<i>Basilikumblättchen</i>
3 Esslöffel	<i>Balsamico-Essig</i>
100 Gramm	<i>Gorgonzola</i>
100 Gramm	<i>Mascarpone</i>
100 Gramm	<i>Panna da cucina (ital. Kochsahne)</i>
100 Milliliter	<i>Gemüsebrühe</i>
12 weiße	<i>Lasagneblätter (ca. 200 g)</i>
6 Esslöffel geriebener	<i>Parmesan</i>
Salz, Pfeffer	

● Zubereitung:

1. Paprika abgießen und abtropfen lassen
2. Knoblauch schälen, quer in feine Scheiben schneiden
3. Basilikum waschen und trockenschütteln
4. Paprika mit Knoblauch, Basilikum und Balsamico-Essig vermischen
5. Wenn zur Hand ein paar Pinienkerne dazugeben
6. Salzen, pfeffern und 30 Minuten durchziehen lassen
7. Ofen auf 200 Grad vorheizen
8. Gorgonzola grob würfeln
9. Mascarponecreme dazugeben
10. mit Panna da cucina und Brühe gut verrühren
11. salzen und pfeffern
12. den Boden einer ofenfesten Form (25 x 15 cm) mit etwas Gorgonzola-Masse bestreichen
13. dann eine Lage Lasagneblätter in die Form legen
14. nacheinander 1/3 der marinierten Paprika und 1/4 der Käsemasse darauf geben
15. den Vorgang zweimal wiederholen
16. mit einer Lage Lasagneblätter abschließen
17. diese mit der restlichen Gorgonzola-Masse (1/4) bestreichen
18. Lasagne mit Parmesan bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene in 30 bis 35 Minuten goldbraun überbacken
19. dabei nach 10 Minuten Lasagne mit Alufolie abdecken
20. nach Belieben mit Basilikum anrichten.