

# WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Kartoffel- Lasagne

## Kartoffel- Lasagne (Lasagne genovese)

einfaches italienisches Nudelgericht.

### Zutaten ( für 2 Portionen )

600 g Kartoffeln, festkochend,  
600 ml Gemüsebrühe,  
2 – 3 EL Pesto genovese,  
Salz,  
3 EL frisch geriebener Parmesan,

### Für die Lasagne- Blätter :

200 g Hartweizenmehl ( Semola di grano duro ),  
1/2 TL Salz,  
100 ml lauwarmes Wasser.

### Für die Sahnesoße :

250 ml Milch,  
250 ml Sahne,  
40 g Butter,  
2 Päckchen Knorr helle Soße,  
Salz,

Olivenöl zum Ausfetten der Form.

### Zubereitung

#### Der Teig für die Lasagne- Blätter :

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, 3 EL Wasser hineingeben und mit einer Gabel in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Das restliche Wasser esslöffelweise zugeben. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Die Kartoffeln :

Die Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach in etwa ½ cm (gleichmäßig) dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in kochendes Salzwasser geben und etwa 13 Min. sanft köcheln lassen. Abgießen und auskühlen lassen.

#### Die Sahnesoße :

Milch und Sahne in einen Topf geben, erhitzen und das Soßenpulver einrühren. Aufkochen lassen und 1 Minute kochen lassen. Die Butter einrühren und beiseite stellen. Mit einer Prise Salz abschmecken.

#### Die Lasagne- Blätter :

Den Nudelteig möglichst rechteckig und sehr dünn ausrollen. Mit dem Teigradchen in Rechtecke von etwa 8 cm Länge teilen, die in der Breite in die Lasagne - Form passen.

#### Die Kartoffel – Lasagne :

Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Lasagne – Form mit Olivenöl einölen und ca. 3 bis 4 EL Sahnesoße auf dem Boden verteilen. Eine



# WWW.KOCHBAEREN.DE

## Rezepte > Nudelgerichte > Kartoffel- Lasagne

Schicht Lasagne- Blätter einlegen und dünn mit Sahnesoße bestreichen. Darauf dicht an dicht eine Schicht Kartoffelscheiben legen. Auf jede Kartoffelscheibe mit einem Espressolöffel einen Klecks Pesto genovese geben. Mit einer Lage Lasagne- Blätter abdecken die wieder dünn mit Sahnesoße bestrichen wird. Darauf wieder eine Schicht Kartoffeln mit Pesto und noch eine Schicht Lasagne- Blätter. Auf diese letzte Schicht die restliche Sahnesoße verteilen und mit frisch geriebenem Parmesan Käse bestreuen.

Die Kartoffel- Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- Unterhitze 30 Min. backen. Sofort mit Blattsalat servieren.