



Lasagne mit Tomaten

ZUTATEN:

250 g grüne Lasagneblätter
Salz
250 g Ricotta
75 g Sonnenblumenkerne
1/2 Bund Basilikum
2 Thymianzweige
1-2 Eier
2 EL Parmesan
1/2 TL Oregano
frisch gem. Pfeffer
250 g Mozzarella
Sonnenblumenöl
500 g gestückelte Tomaten
2 EL Sonnenblumenkerne
zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Lasagneblätter einlegen, durchheben und knapp bißfest garen. Abseihen, unter kaltem Wasser abschrecken und auf trockenen Küchenhandtüchern ausbreiten.

Den Ricotta in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerkrümeln.

Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne rösten, damit sie ihr Aroma voll entwickeln, und anschließend hacken. Basilikum und Thymian waschen, abzupfen und fein schneiden. Zusammen mit den Eiern, dem Parmesan und dem Oregano zum Ricotta geben und gründlich vermischen.

Mit Pfeffer würzen.

Den Mozzarella abgießen, kurz abbrausen und trockentupfen. In dünne Scheiben schneiden.

Den Boden einer großen Auflaufform dünn einölen und mit wenig Tomatensoße

bedecken. Eine Lage Lasagneblätter daraufgeben und nacheinander die Ricottamasse, Tomatensoße und Mozzarellascheiben einschichten. So oft wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Mit Mozzarellascheiben abschließen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Bei 180-200 °C im vorgeheizten Ofen 25 Min. backen. Noch 5 Min. im abgeschalteten Ofen durchziehen lassen.

Ricotta ist ein Molke Frischkäse, der ursprünglich nur aus Schafmilch hergestellt wurde. Heute wird er überwiegend aus Kuhmilch gewonnen. Ricotta, in kleine Körbchen gepreßt, wird in Italien-Geschäften angeboten oder auch in gut sortierten Käseabteilungen.

Aber Achtung: Nicht aus Versehen einen gesalzenen Ricotta kaufen.