



# Rezept

## Lasagne Portofino (Lasagne mit Pesto) (Rezept für 4 Personen)

### Zutaten

- ◆ 250g Pasta Lasagne
- ◆ 200g Pesto Villa Ugolini
- ◆ 3dl Rahm
- ◆ 100g geriebener Parmesan
- ◆ 0.5l Milch
- ◆ 100g Butter
- ◆ 50g Mehl
- ◆ Muskatnuss und Salz
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinia"



### Zubereitung

**Pesto** mit Rahm verdünnen

**Bechamelsauce:** Butter in einem Topf schmelzen, vom Kochfeld nehmen und dann das Mehl hinzugeben, gut verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Diese dann ein bis zwei Minuten kochen lassen. Nun unter ständigem Rühren langsam die Milch hinzugeben. Weiterkochen bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Lasagne:** In einer Auflaufform in Lagen einfügen. Pesto - Bechamelsauce - Parmesan - Pasta - usw. Zum Schluss reichlich Parmesan und kleine Butterflocken daraufgeben und ca. 30 Min. bei 200°C im Ofen überbacken.