

Rezept

Lasagne mit Romanasalat

Ein Rezept von Lasagne mit Romanasalat, am 09.09.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 mittelgroßer Romanasalat (ca. 300 g) | Salz |
| 100 g Blauschimmelkäse | 1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g) |
| 2 EL Olivenöl | 2 Knoblauchzehen |
| 70 g Parmesan, frisch gerieben | Pfeffer, Zucker |
| 8 Lasagneblätter (ca. 140 g, ohne Vorkochen zu verwenden) | 2 EL entsteinte Oliven |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Die Salatblätter auseinanderlösen und in stehendem kaltem Wasser mehrmals gründlich waschen. Den Salat in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Blauschimmelkäse würfeln. Die Tomaten mitsamt dem Saft, den Käsewürfeln und 1 EL Olivenöl fein pürieren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Hälfte vom Parmesan dazugeben, die Sauce gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

3. Etwas Tomatensauce in eine ofenfeste Form gießen. Lasagneblätter und Romanasalat einfüllen, den Salat immer mit etwas Tomatensauce beschöpfen. Die letzte Schicht besteht aus Lasagneblättern und Tomatensauce.

4. Die Oliven fein hacken, mit dem übrigen Parmesan mischen und aufstreuen. Das restliche Öl darüberträufeln und die Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen, bis sie gar und gebräunt ist.