

Typ: Pasta

Quelle: Ottolenghi: Comfort, 214

Bemerkungen: Dank Verena haben wir endlich die Gemüselasagne, auf die alle gewartet haben. Das Gemüse wird relativ lange geröstet, bevor die Lasagne eingeschichtet wird, was für kräftige und konzentrierte Aromen sorgt. Andererseits braucht die weiße Sauce viel weniger Zeit als sonst üblich - es handelt sich um eine Version ohne Kochen, die in Sekundenschnelle zusammengemixt ist.

Ein hoher Aufwand! Wir haben wesentlich weniger Olivenöl zum Gemüse gegeben. Für das Ruhen Lassen am Ende hat uns die Geduld gefehlt.

Zutaten Für 8 Personen

6-7 große Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten (1,5 kg)
3 große Fenchelknollen, in dünne Scheiben geschnitten (1 kg)
2 Bund Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten (175 g)
265 mL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
45 g Kapern, grob gehackt
1½ TL Fenchelsamen, geröstet und grob zerstoßen
50 g Dill, grob gehackt
30 g Petersilie, grob gehackt
1 große Bio-Zitrone, 1 EL Schale fein abgerieben, 3 EL Saft ausgepresst
150 mL Gemüsebrühe (oder Wasser)
½ TL flüssiger Honig
25 g Kürbiskerne, geröstet
300 g getrocknete (oder frische) Lasagneblätter
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

RICOTTACREME

250 g Ricotta
175 g Pecorino Romano, fein gerieben
125 g Büffelmozzarella, grob zerkleinert
80 g Sahne (oder Creme double)

Rezept: Den Backofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen.

Zucchini, Fenchel und Frühlingszwiebeln mit 150 mL Olivenöl, 2¼ TL Salz und reichlich Pfeffer in einer großen Schüssel gründlich mischen. Dann auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen ausbreiten. Im Ofen 40 Minuten rösten, nach der Hälfte der Zeit die Bleche auf andere Schienen schieben und alles einmal kräftig durchrühren.

Die Bleche aus dem Ofen nehmen und das gesamte Gemüse auf einem tiefen Blech versammeln. Knoblauch, Kapern, Fenchelsamen, 25 g Dill, 20 g Petersilie und 1 EL Zitronensaft hinzufügen. Alles verrühren. Das Blech für weitere 10 Minuten in den Ofen schieben.

Die Backofentemperatur auf 180 °C (Umluft) reduzieren. Die Brühe zum Gemüse gießen und dieses weitere 5 Minuten garen. Alles vorsichtig in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

Nun für das Pesto die Reste von Dill, Petersilie und Zitronensaft sowie die Zitronenschale im Mixer mit 100 mL Olivenöl, Honig, gerösteten Kürbiskernen und ¼ TL Salz pürieren.

Das Pesto in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

Für die Ricottacreme Ricotta, 125 g Pecorino und den gesamten Mozzarella im Mixer mit Sahne und 1 kräftigen Prise Salz glatt pürieren.

Eine kleine Portion Gemüse auf dem Boden einer Auflaufform (20 x 30 cm) verteilen, nur so viel, dass er von einer dünnen Schicht bedeckt ist. Getrocknete Lasagneblätter in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren. Eine Schicht Lasagneblätter darauflegen (zurechtschneiden, damit sie in die Form passen) und erst ein Drittel des restlichen Gemüses, dann 6 EL Ricottacreme hinzufügen - es reicht, wenn ihr sie einfach daraufklebst - danach 1½ EL Pesto hinzufügen. Mit etwa ½ EL Pecorino bestreuen. Diesen Schichtvorgang noch zweimal wiederholen, bis eine nackte Pastaschicht den Abschluss bildet. Die restliche Ricottacreme daraufstreichen und mit dem restlichen Pecorino bestreuen. Mit dem restlichen EL Olivenöl beträufeln. Die Lasagne 40-45 Minuten im Ofen backen, bis sie schön gebräunt ist.

Aus dem Ofen nehmen und 20-30 Minuten ruhen lassen, dann mit dem restlichen Pesto servieren