

One Pot Lasagne mit Basilikumöl

Zutaten für 4–6 Portionen:

Lasagne

2 Zwiebeln
250 g grobe Bratwurst, roh, z. B. mit
Fenchel
3 EL Rapsöl
200 g Lasagne-Blätter
400 ml Tomatenragout, stückig
400 ml Tomatensaft
400 ml Wasser

5 EL Parmesan, gerieben
Salz
Pfeffer aus der Mühle, schwarz
125 g Mini-Mozzarella

Basilikumöl

1 Bund Basilikum
50 ml Rapsöl, kaltgepresst



Und so geht's:

Lasagne: Zwiebeln schälen und fein schneiden. Das Bratwurstbrät aus der Pelle drücken und zerkrümeln.

3 EL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand (oder einem Bräter) erhitzen. Bratwurstbrät zusammen mit den Zwiebeln darin anbraten.

Lasagne-Blätter in kleine Stücke brechen und mit dem Tomatenragout, Tomatensaft und 400 ml Wasser mit dem Hack verrühren. 1 EL Parmesan unterrühren und die Sauce aufkochen lassen. Brät mit Salz und Pfeffer würzen, eine Minute unter ständigem Rühren köcheln lassen, dann den Deckel aufsetzen und zugedeckt bei milder Hitze weitere 25 Minuten köcheln lassen. In den ersten 10 Minuten ab und zu umrühren. 4 EL

Parmesan und die Mini-Mozzarella auf der Lasagne verteilen bei geschlossenem Deckel weitere 5 Minuten garen.

Basilikumöl: Basilikum waschen, gut trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen. Einige kleine Basilikumblätter zurückbehalten. Übrige Basilikumblätter und das kaltgepresste Rapsöl mit dem Stabmixer pürieren. Das Basilikum-Öl mit Salz würzen. Lasagne mit den restlichen Basilikumblättern bestreuen und mit Basilikum-Öl beträufelt servieren.

TIPP: Auch jede Art von Nudelresten können hier verwendet und verarbeitet werden!



Union zur Förderung
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.