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 pellen und fein schneiden. Bratwurstbrät aus der Pelle drücken.
3 EL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand (oder einem Bräter) erhitzen. Bratwurstbrät zusammen mit den Zwiebeln unter Rühren darin krümelig anbraten.
Lasagne-Blätter in kleine Stücke brechen und mit dem Tomatenragout, Tomatensaft und 400 ml Wasser unter das Hack rühren. 1 EL Parmesan unterrühren und die Sauce aufkochen lassen. Brät mit Salz und Pfeffer würzen, 1 Min. unter Rühren leise köcheln lassen, dann den Deckel aufsetzen und zugedeckt bei milder Hitze weitere 25 Min. leise köcheln lassen. In den ersten 10 Min. dabei ab und zu umrühren. 4 EL Parmesan und Mini-Mozzarella auf der Lasagne verteilen und mit geschlossenem Deckel weitere 5 Min. 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 Schneidstab pürieren. Das Basilikum-Öl mit Salz würzen. Lasagne mit übrigen Basilikumblättern bestreuen und mit Basilikum-Öl beträufelt servieren.

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

Copyright: UFOP

ufop

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

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/235 97 99 - 0
Telefax 030/235 97 99 - 99
E-Mail info@ufop.de
Web www.ufop.de

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