AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

LASAGNE MIT BIRNE UND ROQUEFORT



Rezept: Klaus Schatzmann, Triesen. Blick.ch, 27. 8. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Pasta, Käse und Birne bilden die Basis. Nüsse, Salbeiblätter und Caramel setzen diesem Gericht die Krone auf.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12 Bl	Lasagne	1 Bd	Salbei
2	Williamsbirne, vollreife	100 g	Butter
40 g	Roquefortkäse	100 g	Zucker
25 g	Parmesan	10 g	Pinienkerne
		5 g	Kürbiskerne, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Salzwasser zum Kochen bringen. 10x13 cm grosse Lasagneblätter al dente kochen und in kaltem Wasser abschrecken.
2. Auflaufform mit Butter ausstreichen. Backofengrill auf 240° C vorwärmen.
3. Brinen entkernen und in feine Scheiben schneiden. 2x eine Lage Lasagneblätter, Birnenscheiben, geröstete Pinien- und Kürbiskerne und Roquefortstückchen in die Form legen.
4. Mit einem dritten Lasagneblatt bedecken und mit geriebenem Parmesankäse, gefrorenen Butterscheibchen und Salbeiblättchen belegen.
5. Unter dem Backofengrill bei 240° C überbacken.
6. Caramelzucker: 100 g Zucker mit wenig Wasser aufkochen, einkochen bis ein dicklicher, goldgelber Sirup entsteht. Allenfalls noch etwas Wasser beigeben, damit er goldgelb und flüssig bleibt.
7. Anschliessend mit Caramelzucker beträufeln und servieren.

TIPP: Als Vorspeise in kleinen Auflaufförmchen servieren.