



Glas-Auflaufformenset

 **Produktinformation und Rezept**

Wichtige Hinweise

- Die Glas-Auflaufformen sind temperaturbeständig von -40 °C bis +300 °C. Sie eignen sich zum Garen und Erhitzen von Speisen und sind für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie die Glas-Auflaufformen beim Erhitzen immer ohne Deckel. Lassen Sie die Glas-Auflaufformen und die Speisen abkühlen, bevor Sie die Deckel auflegen. Die Deckel sind temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C.
- Stellen Sie die Glas-Auflaufformen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Glas-Auflaufformen Lebensmittel erhitzen bzw. kochen, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Glas-Auflaufformen aus dem Ofen holen möchten, nehmen Sie das Backblech oder Gitter, auf dem die Glas-Auflaufformen stehen, mitsamt den Glas-Auflaufformen heraus. So vermeiden Sie, dass Ihnen die Glas-Auflaufformen ggf. aus den Händen rutschen.
- Die Glas-Auflaufformen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Glas-Auflaufformen.

- Die Glas-Auflaufformen dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
 - Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
 - Reinigen Sie die Glas-Auflaufformen vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie sie anschließend gut ab. Die Glas-Auflaufformen sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Deckel nicht direkt über den Heizstäben ein.
 - Wenn Sie Lebensmittel in den Glas-Auflaufformen transportieren, setzen Sie die Deckel auf. Halten Sie die Glas-Auflaufformen immer aufrecht, da sonst nicht ausgeschlossen werden kann, dass Flüssigkeit ausläuft.
-

Lasagne con pesto (Lasagne mit Basilikumpesto)

Für 4 Personen | Glas-Auflaufform 1,7 l

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Ruhezeit (Teig): ca. 1 Std.

Backzeit: ca. 20 Min.

Pro Portion: ca. 805 kcal

Zutaten

Für die Nudelplatten:

125 g Hartweizenmehl (ersatzweise normales Weizenmehl)

1 Ei

1,5 EL Olivenöl

Für die Füllung:

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

1 EL Mehl

200 ml Milch

Salz | Pfeffer aus der Mühle

40 g Pinienkerne

2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)

150 g Basilikumpesto (aus dem Glas)

30 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Für die Nudelplatten das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Ei und Olivenöl hineingeben.
2. Alles mit den Händen (alternativ mit der Gabel und dann den Knethaken des Handmixers) zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Dabei bei Bedarf noch 1 EL eiskaltes Wasser oder Mehl dazugeben. Der Nudelteig sollte nicht mehr kleben.
3. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Dann den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und daraus mit der Nudelmaschine jeweils eine Teigbahn bis Stufe 5 auswalzen.
5. Die Teigbahnen zu Platten schneiden, die gut in eine große Auflaufform (ca. 1,7 l Inhalt) passen.
6. Den Knoblauch schälen und mit einem Stößel oder der flachen Seite eines großen Messers kräftig andrücken.
7. Die Butter in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen.

8. Das Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen kräftig durchrühren.
9. Dann unter weiterem Rühren nach und nach die Milch dazugießen.
10. Den Knoblauch dazugeben und alles aufkochen lassen. Es sollte eine dickflüssige Béchamelsauce entstehen.
11. Topf vom Herd nehmen, Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch entfernen.
12. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
13. Die Pinienkerne in einer Pfanne trocken goldbraun anrösten.
14. Den Mozzarella mit den Fingern in kleine Stücke zupfen.
15. In die Auflaufform Sauce, Teigplatten, Pinienkerne, Mozzarella, Pesto und Parmesan so einschichten, dass alles gleichmäßig verteilt ist. Dabei mit der Béchamelsauce und einer Teigplatte beginnen, mit der Béchamelsauce, Parmesan und Pinienkernen abschließen.
16. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

Rezept: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

Artikelnummer: D 344 908