



Lasagne mit Romanasalat

Den Romanasalat in kaltem Wasser waschen und trocken schleudern. Den Salat in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und zur Seite stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Gorgonzola würfeln und zusammen mit den stückigen Tomaten pürieren. Den Knoblauch pressen, mit Olivenöl in die Masse geben und gut verrühren. Die Hälfte des geriebenen Parmesan in die Soße geben, gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Etwas von der Tomatensoße in eine Form geben. Die Lasagneblätter mit dem Romanasalat einschichten, dabei den Salat immer mit etwas Tomatensoße bedecken. Die letzte Schicht sollte aus Lasagneblätter und Tomatensoße bestehen.

Den restlichen Parmesan auf die Lasagne geben, mit etwas Olivenöl betreufeln und im heißen Backofen, auf mittlerer Schiene, für 30 Minuten backen.



Zutaten für 2 Personen:

1	Stk	Romanasalat
100	g	Gorgonzola
400	g	Tomaten, stückig
2	EL	Olivenöl
2	Stk	Knoblauchzehe
70	g	Parmesan, gerieben
8	Stk	Lasagneblätter
		Salz
		Pfeffer
		Zucker