



## Käse-Lasagne mit Pesto

mit Hofmozzarella und Hofhartkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

2 Knoblauchzehen  
4 EL geröstete Pinienkerne  
4 Handvoll Basilikumblättchen  
1 Handvoll Petersilienblättchen  
8 EL geriebener Hofhartkäse  
3 EL Olivenöl  
120 ml Gemüsebrühe  
Salz  
3 EL Hofbutter  
12 Lasagneblätter  
250 g Hofmozzarella (grob gewürfelt)  
Pfeffer  
150 ml Hofsaahne  
80 g Datteltomaten (gewaschen und längs halbiert)

**Und so wird's gemacht:**

Für das Pesto Knoblauchzehen schälen, mit 2 EL Pinienkernen, 3 Handvoll Basilikumblättchen, Petersilie, 2 EL Hofhartkäse, Olivenöl und 20 ml Gemüsebrühe fein pürieren, mit Salz abschmecken. Backofen auf 200 Grad vorheizen, eine rechteckige Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. 1/3 der Lasagneblätter in die Form legen, mit 1/3 Pesto bestreichen, mit 1/3 Mozzarellastückchen, 2 EL geriebenem Hartkäse und 2-3 Prisen Pfeffer bestreuen. So weiter verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Schicht mit restlichem Mozzarella, Hofhartkäse und Butter bestreuen. Sahne mit der restlichen Gemüsebrühe vermischen, Lasagne damit übergießen und 25-30 Minuten garen. Lasagne mit Tomaten und den restlichen Pinienkernen und Basilikumblättchen als Topping servieren.

*Und zum Dessert gibt es ein Parfait mit Hoffrischkäse, Hofquark und Hofsaahne: Für 6 kleine Kastenförmchen (aus beschichteter Pappe, gib es im Drogeriemarkt) 3 Eigelb (M) mit 80 g Zucker und 1 EL Orangenlikör (oder frisch gepresstem Orangensaft) im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. 150 g Frischkäse mit 150 g Sahne-Quark mit 1 1/2 TL fein abgeriebener Bio-Zitronenschale glatt rühren, leicht abgekühlten Eigelb-Mix untermischen. 100 ml steif geschlagene Sahne unterheben. Creme in die Förmchen geben und mindestens 2 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Parfaits 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, stürzen oder in den Schalen lassen und mit Obstsalat anrichten.*