

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### Sommerliche Rohe Tomaten-Zucchini Lasagne mit Pistache-Pesto

#### Zutaten für Vegane Ricotta Creme:

1 Stück	Seidentofu
2 EL	Pinienkerne
etwas	Oliven oder Sonnenblumenöl
etwas	Zitronen- oder Limonensaft
1 EL	Hefeflocken
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer
etwas	Wasser (ca. 4-6 EL)

#### Zutaten für Tomaten-Sauce:

200 g	Sonnengetrocknete Tomaten in Oel, püriert
1-2 EL	Kapern, püriert
2-3 Blätter	Basilikum, gehackt
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer

#### Zutaten für Basilikum-Pistachios-Pesto:

½ Bund	Basilikum
1 Tasse	Pistachios, mittel gehackt
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer

#### Zutaten für Tomaten-Zucchini Lasagne:

3 Stück	Zucchini, klein, längs hauchdünn geschnitten
3 Stück	Tomaten, klein hauchdünn in Scheiben geschnitten
etwas	Olivenöl für Marinade der Zucchini
etwas	Frische Kräuter oder wilder Thymian (zur Marinade) z.B. Chiarello (angelfood/Globus)
etwas	Fleur de Sel, Frischer Pfeffer

#### Garnitur:

4-6 Stück	frische Kräuter, Basilikum etc.
etwas	Focaccia dazu servieren☺.

(Sie können die Saucen bis 2-3 Tage im voraus vorbereiten).

#### ZUBEREITUNG:

##### Für die Lasagne:

Schneiden Sie die Zucchini in 2-3 Stücke – benutzen Sie eine Mandoline oder ein sehr scharfes Messer und schneiden diese längs hauchdünn auf. Marinieren Sie diese in einer Schüssel mit etwas Olivenöl, frischen Kräutern oder wildem Oregano.

##### Für die Ricotta:

In einem Hacker/Moulinette pürieren (nur grob) Sie die Tofu, Pinienkerne, Hefe und restlichen Zutaten. Mit etwas Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

##### Für die Tomatensauce:

Mischen Sie alle Zutaten zusammen und pürieren Sie diese mit einem Stabmixer oder Pürierstab. Wenn Sie möchten, können Sie auch noch etwas Chili beifügen.

##### Für die Basilikum-Pistache-Pesto:

Mischen Sie kleingeschnittene Basilikumblätter mit den Pistachios und verhacken Sie diese in der Moulinette mit etwas Oel, Salz und Pfeffer.

#### Anrichten:

Nehmen Sie jeweils ein Stück Zucchini – geben Sie alternierend etwas Ricotta, Tomatensauce und Pesto – schichten dann alternierend ein Stück Tomate, Saucen, Zucchini darauf. Schliessen Sie die Türmchen mit frischen Kräutern ab und dekorieren den Teller mit etwas Pistache-Pesto. Sehr lecker☺.