Lasagne a la Genovese

Zutaten (6-8 Personen)

Bechamelsauce

60g Butter
60g Mehl
1 l Milch
1 geh. TL Salz
Muskat

Pesto

40g oder 2 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
1 EL Pinienkerne
150ml Olivenöl
1 TL Salz
100g Parmesan

Lasagne

250g Kartoffeln
360g Schnittbohnen
15 Blätter grüne Lasagne

Zubereitung

Bohnen in Stücke schneiden und ca. 15 min. kochen.
Bechamelsauce herstellen und abkühlen lassen. Basilikum mit den restlichen Zutaten (außer dem Parmesan) zu einem Pesto pürieren. 3 EL Parmesan unterrühren.
Kartoffeln schälen, in 2cm große Würfel schneiden und ca. 10 min. kochen. Bohnen, Kartoffeln und Pesto in die Sauce geben. Schichtweise mit den Nudeln in eine Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 240° 20 min. backen.