

Fontos tudnivalók

- Az üveg sütőformák -40 °C és $+300\text{ °C}$ közötti hőmérsékleten használhatóak. Az üveg sütőformák ételek elkészítésére és melegítésére alkalmasak, valamint sütőben és mikrohullámú sütőben is hőállóak.
- Az üveg sütőformát melegítés közben mindig fedél nélkül használja. Mielőtt felhelyezi a fedelet, hagyja lehűlni az üveg sütőformákat és az ételt.
A fedelek -20 °C és $+80\text{ °C}$ közötti hőmérsékleten hőállóak.
- Ne helyezze az üveg sütőformákat nyílt lángra, forró főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Csak sütőkesztyűvel vagy hasonló eszközzel fogja meg a sütőformákat, amikor ételmiszert melegít vagy főz bennük. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Ha ki szeretné venni az üveg sütőformát a sütőből, mindig a tepsivel vagy a ráccsal együtt vegye ki. Így megelőzheti, hogy adott esetben az üveg sütőforma kicsússzon a kezéből.
- Az üveg formák használhatók a fagyasztóban is. Folyadékot azonban ne fagyasszon az üveg sütőformákban. A tágulás miatt eltörhet az üveg sütőforma.
- Ügyeljen arra, hogy az üveg formák ne ütődjenek erősen kemény tárgyakhoz.
- Az üveg sütőformákat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására eltörhetnek. Sérülésveszély áll fenn!

- A forró sütőformát soha ne helyezze hideg, nedves vagy érzékeny felületre (pl. kő munkafelületre). Szükség esetén helyezzen alá egy fa vágódeszkát vagy hasonlót.
- Mélyhűtött élelmiszert csak teljesen felolvadt állapotban tegyen a formába.
- Ha a formán rongálódás látható, pl. repedés vagy lecsorbult perem, akkor a terméket nem szabad tovább használni, mert teljesen elerpedhet.
- Az üveg sütőformákat az első használat előtt és minden használat után forró vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószer, durva keféket vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra.
A formák mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban a fedeleket ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Helyezze a fedelet a sütőformára, ha élelmiszert szállít benne. Ilyenkor tartsa az üveg formát függőleges helyzetben, különben nem zárható ki annak lehetősége, hogy a folyadék kicsorog.

Lasagne con pesto (Lasagne bazsalikomos pestoval)

4 személyre | 1,7 l-es üveg sütőforma

Elkészítési idő: kb. 45 perc

Pihentetési idő (tészta): kb. 1 óra

Sütési idő: kb. 20 perc

Adagonként: kb. 805 kcal

Hozzávalók

A tésztalapokhoz:

125 g durumliszt (használhat helyette finomlisztet is)

1 tojás

1,5 ek olívaolaj

A töltelékhez:

1 gerezd fokhagyma

40 g fenyőmag

1 ek vaj

2 mozzarella (125 g-os)

1 ek liszt

150 g bazsalikomos pesto (üveges)

200 ml tej

30 g frissen reszelt parmezán

só | őröltbors

Elkészítés

1. A tésztalapokhoz öntse a lisztet egy tálba. Nyomjon egy mélyedést a liszt közepébe és tegye bele a tojást és az olívaolajat.
2. Kézzel (vagy villával, majd a kézi mixer dagasztófejével) dolgozza össze őket sima, rugalmas tésztává. Közben szükség esetén adjon hozzá 1 ek jéghideg vizet vagy lisztet. Ne ragadjon a tészta.
3. Takarja le a tésztát a tálban és pihentesse kb. 1 óra hosszat a hűtőszekrényben.
4. Végül ossza a tésztát 4 egyforma részre, majd a tésztanyújtó gép 5-ös fokozatán készítsen mindegyikből egy-egy tészta-csíkot.
5. A csíkot vágja olyan nagyságú lapokra, amelyek jól illeszkednek a nagy (kb. 1,7 l-es) sütőformába.
6. Hámozza meg a fokhagymát és nyomja össze mozsártörővel vagy egy nagy kés lapjával.

7. Olvassa fel a vaját egy edényben és közepes hőmérsékleten hagyja kissé megbarnulni.
8. Adja hozzá a lisztet és habverővel alaposan keverje össze.
9. Majd folyamatos kevergetés közben fokozatosan öntse hozzá a tejet.
10. Adja hozzá a fokhagymát is és főzze fel. Sűrű besamel mártást kell kapnia.
11. Vegye le az edényt a tűzhelyről, fűszerezze sóval és borssal, vegye ki belőle a fokhagymát.
12. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés).
13. A fenyőmagokat serpenyőben, olaj nélkül pirítsa aranybarnára.
14. A mozzarella-t tépkedje kézzel kis darabokra.
15. Rétegezze a mártást, a tésztalapokat, a fenyőmagot, a mozzarella-t, a pestot és a parmezánt a sütőformába. Mindenhol egyenletesen oszlassa el az egyes hozzávalókat. Kezdje a sort a besamel mártással és egy tésztalappal, az utolsó réteg besamel mártásból, parmezánból és fenyőmagból álljon.
16. Süsse a sütőben (középen) kb. 20 percig.

Recept: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva

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