

Mit Herz am Herd | Lieblings-Lasagne

Das Rezept eignet sich hervorragend, um für mehrere Tage vorzukochen, denn die Hackfleisch-Sauce kann für verschiedene Gerichte verwendet werden und lässt sich in Gläsern gut haltbar machen. Cliffs Tipps: Aufbacken schmeckt Lasagne besonders gut. Die Teigschichten kann man nach Belieben auch durch Kohlrabi-Blätter ersetzen.

Zutaten für 4 Personen

Für die Bolognese:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauch
- 2 Möhre
- 2 kleine Staudensellerie
- 2 Frühlingslauch
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Passierte Tomaten
- 200 g Pilze (Champignons – Kräutersaitlinge)
- Je 1 Zweig Thymian, Petersilie, Salbei
- 4 Vollreife Strauchtomaten
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

Für die Béchamel-Sauce:

- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 400 ml Milch
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Hartkäse

Für die Lasagne:

- 12 Nudelblätter
- 50 g Butter
- 100 g Mozzarella
- Basilikum
- Kirschtomaten

Zubereitung:

Für die Bolognese Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die feingewürfelten Schalotten, Knoblauch und Gemüse darin andünsten. Hackfleisch dazugeben, unterrühren und mitbraten, bis es goldbraune Röstnoten angenommen hat. Das Tomatenmark unterheben und kräftig rösten lassen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einreduzieren lassen.

Mit dem Paprika Farbe nehmen lassen. Nun mit dem Rest des Rotweins nochmals ablöschen (so entsteht ein tolles Ragout Aroma). Das Ganze mit passierten Tomaten und der gleichen Menge Wasser auffüllen. Insgesamt 20 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten

würfeln. Thymian, Salbei und Petersilie hacken. Pilze kleinschneiden. Alles zur Bolognese geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Béchamel Butter im Topf schmelzen lassen. Das Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Wenn

eine goldgelbe Farbe erreicht ist, mit der Milch ablöschen. Danach bei schwacher Hitze köcheln lassen und rühren, bis eine schöne Bindung entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten und abwechselnd jeweils 3 Nudelblätter, Bolognese und Béchamel schichten. Abschließend Béchamel-Sauce über die letzte Platte geben. Mit Käse garnieren und im vorgeheizten Backofen 160 °C Umluft 45 Minuten backen.

Cliffs Tipp:

Für 2 Tage gekocht heißt am 1. Tag Spaghetti Bolognese und am 2. Tag eine schöne Lasagne mit Gemüse.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 18.02.2023