

Lasagne Fleisch von ursinak

Mengen für 10 Personen

Für Guss Vollrahm mit Creme fraiche gut mischen und mit Pfeffer, Salz und Muskat sehr würzig würzen.

2 gehackte Zwiebeln in Öl anbraten, dann Hackfleisch dazugeben. Wenn fast fertig gebraten mit Paprika würzen, aber nicht mehr zu heiss braten. Sonst wird Paprika bitter. Fleisch beiseite stellen.

1 gehackte Zwiebel, Zucchetti, Hälfte der Rüebl, Fenchel, Lauch und Hälfte der Pepperoni mit Öl in Topf anbraten und mit Weisswein und Pelati ablöschen. Lorbeerblatt, Salz Pfeffer und Majoran zugeben.

Wenn's auch Vegi-Lasagne gibt, jetzt einen Teil der Gemüsesauce abzweigen.

Ofen einheizen auf 220°C.

Restliche Gemüsesauce mit Hackfleisch mischen und ganze Sauce 15-20min köcheln lassen. Dann die restlichen Rüebl und Pepperoni dazugeben und solange weiterkochen, bis Rüebl noch ziemlich knackig sind (Lasagne hat so später mehr Biss). Sauce sehr gut würzen, da Pasta nicht gesalzen wird.

Lasagne nach eigenem Gusto schichten - nach Originalvariante unten nur Gemüse-Pasta-Gemüse-Pasta etc. auf die letzte Pastaschicht kommt zuerst der Käse, dann die Rahmsauce.

Für 20 min bei 220°C in der Ofenmitte überbacken. Mit dem Messer ein kl. Stück Pasta rausschneiden und prüfen, ob sie al dente ist.

Formgrösse: Lasagne wird ca. 40x30x6cm gross

Quelle: Kermitto

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Majoran

Ausrüstung: Grantinform, Rüstmesser

500 g Lasagneplatten	
1.0 kg geschälte Tomaten	
1.0 Stück Zucchetti	in Scheiben geschnitten
330 g Rüebl	in Scheiben geschnitten
200 g Fenchel	in Würfel geschnitten
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel geschnitten
300 g Lauch	Zwiebelboden und Blattspitzen abgeschnitten, längs halbiert, gewaschen und in 5 cm Stücke geschnitten
330 g Hackfleisch	
3.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
1.0 Liter Vollrahm	
800 g Creme fraiche Kräuter	
400 g Reibkäse	
3.0 Stück Lorbeerblatt	
1.0 dl Olivenöl	
2.0 dl Weisswein	