

Lasagne

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Lasagne ist eine Art sehr beliebter geschichteter Fleisch-Nudel Eintopf. Schmeckt besonders gut mit hausgemachter Pasta.

Pasta, Nudeln, Teig, Brot

Vorbereitung

2 Stunden

Italien

Kochzeit

1 Stunde

Menge für

6-8 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	
Zutaten				1. Pasta
1	300	Gramm	Hartweizengriess	
2	300	Gramm	Urdinkel halbweiss	
3	4	Stück	Eier	
4		Milliliter	Wasser nach Bedarf	
5	1	Teelöffel	Olivenöl	
Zutaten				2. Füllung
6	1	Kilogramm	Hackfleisch	
7	500	Gramm	Käse rezent: gerieben	
8	1	Stück	Karotte: fein gewürfelt	
9	0.25	Stück	Sellerieknolle: fein gewürfelt	
10	2	Zehe/n	Knoblauch	
11	100	Gramm	Speckwürfel	
12	10	Stück	getrocknete Tomaten	
13	1000	Milliliter	Passata, Tomaten aus Dose	
14	1	Stück	Zwiebel: fein gehackt	
15			Salz und Pfeffer, Paprika, Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin	
Zutaten				3. Bechamel
16	1	Teelöffel	Salz	
17	70	Gramm	Urdinkelmehl halbweiss	
18	30	Gramm	Butter	
19	700	Milliliter	Milch	
20	0.25	Stück	Muskatnuss gerieben	

Lasagne

Anleitung Zubereitung

1	Mehl mischen, Eier, Salz und Olivenöl dazugeben, 20 Minuten gut kneten bis der Teig geschmeidig ist. Bei Bedarf Hände befeuchten und teelöffelweise Wasser dazugeben, wenn Teig zu trocken erscheint. Teig eine Stunde ruhen lassen.
2	Teig mit etwas Mehl ausrollen in ca 15 x 10 cm grosse Stücke schneiden. Danach Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 2 Minuten kochen.
3	Gemüse in feine Würfelchen schneiden und anbraten, danach Knoblauch und Speck begeben und ein paar Minuten weiterbraten, dann Fleisch. Wenn Fleisch gebraten ist Passata und feingehackte getrocknete Tomaten begeben und nach Belieben mit Oregano, Salz, Pfeffer würzen. Je nach Art des verwendeten Käses mit Salzen vorsichtig sein.
4	Béchamel: pro DL Milch 10 g Mehl und ca. 5 g Butter. Butter in der Milch bei niedriger Temperatur zergehen lassen, dann Mehl langsam durch ein Sieb in die Milch einrühren.
5	Eine Schicht Pasta, mit der Füllung bestreichen, Käse darüberstreuen, etwas zusätzliche Passata dazugeben. 3-4 Schichten. Auf oberste Pastaschicht etwas Passata, dann die Béchamel darübergießen und alles im Ofen bei ca. 160 Grad ca. 40 Minuten garen.

