

Lasagne



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 3 Stunden köcheln lassen +
30-40 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 810 kcal

Eiweiss: 40 g

Fett: 42 g

Kohlenhydrate: 66 g

Zutaten für 6 Portionen

0.5 Lauchstange
1 Karotte
250 g Luganighette oder Luganighe
0.5 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
0.5 dl Olivenöl
500 g gemischtes Hackfleisch (Rind, Kalb, Schwein)
Salz
Pfeffer
2 dl Milch
50 g Tomatenpüree
2 dl Tomatensauce
100 g geriebener Parmesan
50 g Butter

Pastateig

4 Eier
400 g Mehl und Mehl zum Auswallen

Béchamelsauce

5 dl Milch
40 g Mehl
40 g Butter
Salz
Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

Zubereitung

1. Lauchstange und Karotte in Würfelchen à ca. 5 mm schneiden. Luganighette aufschneiden und das Fleisch herausdrücken.
2. Zwiebel und Knoblauch hacken. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblatt im Öl ca. 2 Minuten dünsten. Fleisch und Brät der Luganighette dazugeben und ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Milch dazugiessen und aufkochen. Tomatenpüree und -sauce dazugeben und zugedeckt ca. 3 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Öfter umrühren.
4. Für den Teig die Eier aufschlagen und mit dem Mehl mischen. Einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
5. Teig vierteln. Auf wenig Mehl dünn auswallen oder durch die Pastamaschine bis zur Stufe 8 drehen. Teig auf die Grösse der Form zurechtschneiden.
6. Die Teigblätter in Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Teigblätter in kaltem Wasser abschrecken.
7. Für die Béchamelsauce die Hälfte der Milch mit dem Mehl gut verrühren. Restliche Milch und Butter in einer Pfanne aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kalte Milch-Mehl-Masse dazugiessen und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen.
8. Backofen auf 180 °C vorheizen. Formboden mit etwas Fleischsauce ausstreichen. Mit einem Teigblatt belegen. Teigblatt mit etwas Béchamel- und Fleischsauce bestreichen. Jede Schicht mit etwas Parmesan bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Béchamelsauce und Parmesan abschliessen.
9. Butterflocken darüberstreuen. Die Lasagne 30-40 Minuten backen.