

Kochen mit Klaus

Lasagne al Forno mit Erbsen

Zutaten: (Für 5 hungrige Personen)

- Olivenöl, 500 g gem. Hack, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen,
- Salz, Pfeffer, 400 ml Rotwein, 5 EL Mehl, 500 ml passierte Tomaten,
- 1 EL Bratensaft, getr. Oregano, Basilikum, Majoran, 1 Dose Erbsen,
- 300 ml Brühe (mediterranea), 50 g Butter, 800 ml Milch, Muskat,
- 60 g ger. Parmesan, 200 g ger. & 1 Pck. Mozzarella, Lasagneplatten

Zubereitung:

1. Möhren putzen u. grob raspeln. Zwiebeln, Knoblauch fein würfeln. Mozzarellakugel in Scheiben schneiden u. salzen.



2. Hack krümelig braten, Zwiebeln, Knofi u. Möhren zugeben, mit dünsten, salzen u. pfeffern u. mit 300 ml Rotwein ablöschen. Einkochen lassen u. mit 2 EL Mehl abbinden. Tomaten, restl. Wein u. Brühe einrühren, mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Kräutern würzen. Butter in einem Topf schmelzen, restl. Mehl einrühren, nach u. nach mit Milch verlängern, mit Salz Pfeffer u. Muskat würzen. Parmesan einrühren.



3. Boden einer Auflaufform mit Hacksauce bedecken. Helle Sauce darauf träufeln. 4 Lasagneplatten auflegen, abwechselnd mit Hacksauce, heller Sauce u. Platten bedecken bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit restl. heller Sauce übergießen u. außen am Rand mit ger. Käse bestreuen, Käsescheiben in die Mitte legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 45 Min. backen.



Tipps des Chaoten: Dazu einen grünen Salat reichen!

