

Kochen mit Klaus

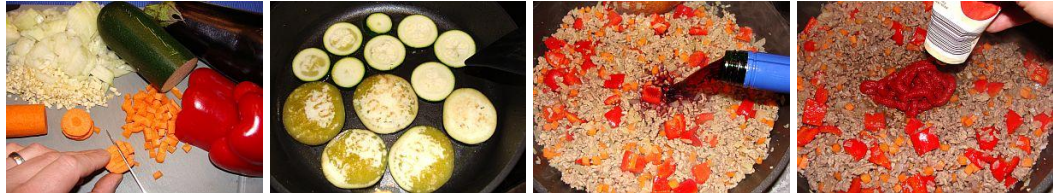
Lasagne griechische Art

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 400 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 Möhre, 200 g Zucchini,
- 1 Aubergine, 1 rote Paprika, 3 EL Tomatenmark, Pfeffer, 100 g Mehl,
- 150 ml Rotwein, 2 EL Mehl, 1 Pck. pass. Tomaten, 400 ml Brühe, Salz
- Oregano, Majoran, Rosmarin, 150 g Fetakäse, Muskat, 50 g Butter,
- 800 ml Milch, 16 Lasagneblätter, schw. Oliven, 300 g ger. Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika grob würfeln. Aubergine u. Zucchini in Scheiben, Oliven in Ringe schneiden. Zwiebeln, Knobi würfeln. Möhren schälen u. klein würfeln. Feta in kleine Würfel schneiden.



2. Aubergine u. Zucchini beidseitig in Olivenöl anbraten, herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Möhren mitbraten. Mit Rotwein ablöschen u. einköcheln lassen. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren, mitbraten. 30 g Mehl einrühren, Tomaten u. Brühe zugießen. Bratensaft einrühren, aufkochen, 20 Min. kochen lassen. Kräuter u. Feta einrühren.



3. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Rest Mehl einrühren, anschwitzen, Milch nach u. nach zugießen. Unter Rühren Salz, Pfeffer, Muskatnuss zufügen. Boden einer großen Auflaufform mit Sauce bedecken. Mit Auberginen u. Zucchini belegen, mit Béchamel bekleckern, dann 4 Lasagneblätter auflegen, Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Restl. Béchamel, Oliven u. Käse darüber geben. Bei 200°C ca. 35-45 Min. überbacken.



Tipps des Chaoten: Mit Basilikum garnieren.

