

Kochen mit Klaus

Möhren-Pilz-Lasagne

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

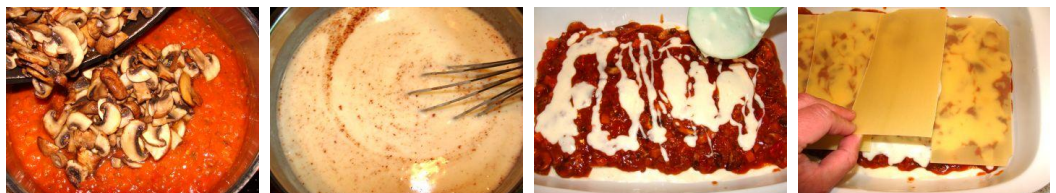
- 250g gem. Hackfleisch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 500 g br. Champignons, 2 Möhren, 60 g Schinkenwürfel, 7 EL Mehl,
- 3 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten, Oregano,
- 2 EL ital. Kräuter, TK-Petersilie & Basilikum, 500 ml Rinderbrühe,
- 1 Pck. Fix f. Bolognese, 150 ml Cremefine, Bratensaft, Saucenbinder,
- Olivenöl, 50 g Butter, ca. 1 l Milch, Muskat, 80 g Parmesan,
- 500 g Mozzarella, 16-20 Lasagneblätter

Zubereitung:

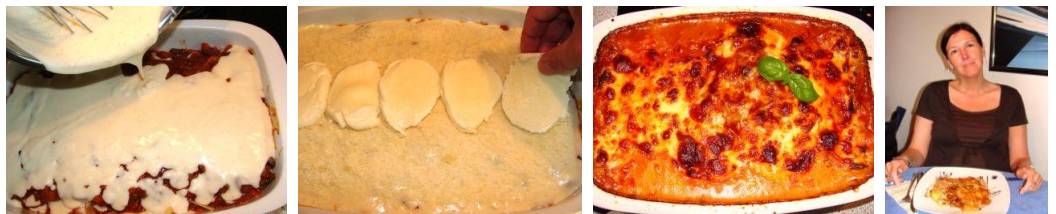
1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Möhren schälen u. würfeln. Pilze in Scheiben schneiden u. in einer Pfanne andünsten. Parmesan fein reiben. Mozzarella in Scheiben schneiden u. kräftig salzen.



2. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen, Schinkenwürfel anbraten, Hack zufügen u. krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark 5 Min. mitbraten. Mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen, 1 EL Mehl einrühren, mit gehackten Tomaten u. Brühe aufgießen. Ca. 60 Min. köcheln lassen. Cremefine, Bratensaft u. Saucenbinder einrühren, aufkochen u. mit Kräutern verfeinern. Pilze unterheben u. erwärmen.



3. Butter in einem Topf zerlassen, restl. Mehl darin anschwitzen u. mit Milch nach u. nach zu einer dicken Béchamel anrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Den Boden einer großen Auflaufform damit bedecken u. mit einer Lage Lasagneblätter belegen. Darauf eine Lage Bolognese u. Béchamel geben. Vorgang wiederholen bis die Zutaten ausgehen. Mit Béchamel abschließen, Parmesan u. Mozzarella darauf verteilen. Bei 200°C ca. 45 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu einen frischen Salat servieren.

