

Kochen mit Klaus

Thunfisch-Lasagne

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 3 Lauchzwiebeln, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 6 Tomaten in Öl, Pfeffer,
- 250 g Champignons, 10 schw. Oliven, 4 EL Tomatenmark, Bratensaft
- 2 D. Thunfisch, 1 Pck. Fix für Lasagne, Salz, 150 ml Sahne, Muskat,
- 100ml Rotwein, 1 D.Erbsen, 2 EL Pizzagewürz, 30 g Butter, 5 EL Mehl
- 600 ml Milch, Lasagneplatten, Parmesan, 200 g ger. Käse, Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi fein würfeln, Lauch in Ringe schneiden. Pilze putzen, vierteln. Thunfisch, Erbsen abgießen. Oliven in Scheiben schneiden. Tomaten abgießen (Öl auffangen) u. mit Basilikum klein hacken.



2. Zwiebeln, Lauch u. Pilze in Öl andünsten, Tomaten, Knobi, Tomatenmark u. 2 EL Mehl kurz mitbraten, mit Wein, 400 ml Wasser u. Sahne ablöschen, Fix u. 1 EL Bratensaft einrühren, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Gewürz würzen. Thunfisch zerpfücken, mit Erbsen u. Oliven unterheben. Butter zerlassen, restl. Mehl einrühren, mit Milch verlängern, mit Salz Pfeffer, Muskat würzen. 30 g Parmesan einrühren.



3. Boden einer Auflaufform mit der Fischsauce bedecken. Helle Sauce darauf träufeln. Lasagneplatten auflegen, abwechselnd mit dunkler, heller Sauce u. Platten bedecken bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Fischsauce, Basilikum u. heller Sauce abschließen. Mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30-35 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren, sehr lecker!

