

Lasagne al Forno

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Teig:

- 2 Eier (65 ++ g)
- Knöpflimehl
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz (nur wenig oder gar keines)

Salsa Bolognese:

- 300 g Rindsgulasch mager
- 100 g Speckwürfeli
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Gemüse (Rüebli, Lauch, Sellerie etc.)
- ca 75 g Tomatenpurée
- Bouillon
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Paprika (ev.)

Béchamel-Sauce:

- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 5-6 dl Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



Zubereitung:

Teig:

Alle Zutaten mischen und mit sauberen Händen kneten. Es soll ein fester Teig entstehen, der bei Kneten nicht mehr an der Schüssel klebt; entsprechend viel Knöpflimehl braucht man. Nun lässt man den gekneteten Teig ruhen und zwar etwa ½ Stunde bei Zimmertemperatur. Am Schluss wird er dünn ausgewallt auf die doppelte Grösse des Ofengeschirrs.

Salsa:

Das Gulasch, die Zwiebel und den Knoblauch in sehr kleine Stücke schneiden (fast wie Hackfleisch). Zusammen mit den Speckwürfeli braten. Die übrigen Zutaten in feine Würfeli schneiden und mit dem Fleisch dünsten. Das Tomatenpürée sowie Mehl zum Binden beifügen. Mit den übrigen Zutaten würzen und die Salsa leise 1-2 Stunden köcheln lassen (Für Eilige reicht auch ½ Stunde).

Béchamel-Sauce:

Die Butter schmelzen. Das Mehl dazufügen und rühren. Das Gemisch darf auf keinen Fall braun werden. Nun fügt man die Milch hinzu und lässt alles ein paar Minuten köcheln.

Achtung: Knollenbildung muss unbedingt verhindert werden. Ein Teil der Milch kann auch durch Rahm ersetzt werden. Fügt man geriebenen Käse dazu, erhält man eine Sauce Mornais.

Zum Schluss werden die Einzelteile zusammengefügt. Eine ofenfeste Form wird eingefettet. In diese füllt man zuunterst eine Schicht Salsa bolognese. Darauf kommt ein Teigblatt, dann wieder eine Schicht Salsa, darauf wieder ein Teigblatt. Als Krönung giesst man zuoberst die Béchamel-Sauce hinzu.

Nun kommt alles in den Ofen. Bei ca. 150° C braucht die Lasagne ca. ½ Stunde. Noch eine kleine Garnitur und die Lasagne ist bereit. Wer mag bestreue sie mit etwas Parmigiano.