



JEDERMANNS LIEBLINGSGERICHT!

Lasagne ist ein Favorit von Kindern wie auch von Erwachsenen. Es ist ein einfaches Abendessen und leckeres Abendessen, das auch aufgewärmt am nächsten Tag köstlich schmeckt.

WILDLASAGNE

Zutaten

Für die Bolognese Sauce:

- 500 g Wildhackfleisch
- 1 Packung Lasagneblätter
- 2 weiße Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Knoblauch, gehackt
- 1 Karotte, fein gehackt
- 1 Sellerie, fein gehackt
- 100 g Tomatenmark
- 300 ml Wildbrühe (oder Rindfleisch)
- Frischer Thymian (und Petersilie, wenn Sie möchten)
- Salz, Pfeffer und Oregano
- Bonus: 100 ml Rotwein


Für die Bechamel Sauce:

(Wenn Sie dies nicht machen möchten, können Sie es durch Ricotta ersetzen.)

- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- 450 g Milch
- Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuß
- (Frischer Mozzarella oder Parmesan)

Topping:

- 125 g Mozzarella (oder Parmesan)

 50-60 min.

Zubereitung

Heizen Sie Ihren Backofen auf 200 °C vor. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Karotten fein hacken und anschließend in einem großen Topf etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Als nächstes das Hackfleisch hinzufügen und ebenfalls anbraten bis es braun ist.

Nun das Tomatenmark, Brühe (und Rotwein) und Gewürze hinzugeben und bei schwacher Hitze köcheln lassen, während Sie die Bechamel Sauce zubereiten.

Für die Bechamel Sauce Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Das Mehl langsam und unter ständigem Rühren hinzufügen. Nun langsam die Milch eingießen und weiter rühren, bis eine dicke Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß abschmecken. Wenn Sie die Sauce besonders lecker machen möchten, können Sie Käse hinzufügen.

Schließlich können wir unsere Lasagne in einer ofenfesten Auflaufform (17x24cm) schichten. Dazu ein Drittel der Fleischsauce und der Bechamel Sauce in die Auflaufform geben. Die Nudelblätter der Länge nach über die Saucenmischung legen. Wiederholen Sie die Schichten zweimal. Abschließend Mozzarella und Parmesan großzügig auf der Lasagne verteilen.

Die Lasagne ca. 35-45 min backen bis Sie eine Gabel durch die Lasagneblätter stecken können und diese sprudelt und leicht gebräunt ist.

Serviertipp! Mischen Sie einen leckeren frischen Tomatensalat mit Kirschtomaten, Mozzarella, Petersilie, Gurke, Zitronensaft, Olivenöl und Salz.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.