

Rezept (für 3 Personen)

Lasagne

Die Lasagne wird aus mehreren Schichten zusammengesetzt, deren Bestandteile vorher vorbereitet werden müssen. Diese Bestandteile sind im Wesentlichen: Hackfleischsoße, Bechamelsoße, Nudelblätter und Käse. (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“)

Die Rezeptdarstellung besteht demnach in erster Linie aus der Beschreibung der Zubereitung der einzelnen obigen Zutaten.

1. Hackfleischsoße:

| | |
|--|--|
| 2 EL Olivenöl | In einer großen Pfanne erhitzen. Möglichst keine Teflonpfanne, denn es sollen später durch das leichte Anbrennen am Boden der Pfanne Röstaromen entstehen. Barbara nimmt deswegen eine Edelstahlpfanne. |
| 300 g Rinderhack | Foto von gewürfelten Zwiebeln, Karotte und Sellerie siehe: „ Blick in die Küche “. |
| 3 Zwiebeln gewürfelt | |
| 1 mittelgroße Karotte, sehr klein gewürfelt (kleiner als auf dem Foto unten!) | |
| 100 g Knollensellerie , kleingewürfelt | |
| 2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten | |
| 250 ml trockenen Rotwein | Alles zusammen in dem erhitzten Olivenöl auf großer Flamme anbraten (siehe Foto „ Blick in die Küche “), bis Zwiebeln und Fleisch nach ca. 10 min leicht gebräunt sind (siehe Foto „ Blick in die Küche “). Gelegentlich mit dem Pfannenwender umrühren. |
| 250 ml trockenes Wasser | |
| 200 g passierte Tomaten (Pomito) d.i. Tomatenbrei. (Siehe Foto „ Blick in die Küche “) | |
| 100 g Tomatenmark (~ ½ Tube) | |
| Salz, Pfeffer | |

Alles dazu geben, umrühren und aufkochen.

1 Stunde mit Deckel auf kleinster Flamme kochen lassen.

Am Ende der Kochzeit abschmecken und evtl. nachsalzen.

| | |
|---|--|
| <p>Je 1 gestrichener TL:</p> <p>Getrockneter Rosmarin</p> <p>Getrockneter Oreganon</p> <p>Gekörnte Brühe</p> | |
| 2. Bechamelsoße | |
| 1 Liter Milch | <p>Hier wird die Zubereitung der Bechamelsoße ausführlich erklärt!</p> |
| 50 g Butter | |
| 50 g Mehl | |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| 1 Prise geriebene Muskatnuß (z.B. reiben mit der „ Tim-Mälzer-Reibe “) | |
| 2 gestr. TL gekörnte Brühe | |
| 1-2 TL Zitronensaft | |
| 3. Nudelblätter | |
| 250 g Lasagne-Nudeln (siehe Foto „ Blick in die Küche “) | |
| <p>Die großen Nudelblätter werden in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten vorgekocht. Aus dem kochenden Wasser (beispielsweise) mit einer Grillzange rausfischen. Dann auf einem Durchschlag abtropfen lassen (siehe Foto „Blick in die Küche“). Nicht mehr als 5 Nudelblätter gleichzeitig in den Topf geben, weil sie sonst zu leicht zusammenkleben würden.</p> <p>Auf den Lasagne-Nudelpackungen steht zwar üblicherweise „Ohne Vorkochen“, es lohnt sich aber trotzdem dies zu tun, denn die Nudeln haben sonst einen unschönen ‚Hintergrundgeschmack‘. Außerdem werden die Nudelblätter durch das Kochen, und ebenfalls durch das Vorkochen, flächenmäßig etwas größer und man kann so die Form mit der endgültigen Größe der Blätter richtig auslegen.</p> | |
| 4. Käse: | |
| siehe Foto „ Blick in die Küche “ | |

| | |
|---|---|
| 1 Päckchen Mozzarella (125 g Abtropfgewicht). Siehe Foto „ Blick in die Küche “ | Den Käse aus der Flüssigkeit in der Packung nehmen und in kleine Würfel schneiden. |
| 80 g jungen Gouda | In kleine Scheibchen schneiden |
| | |
| 5. Fertigstellen/Aufschichten: | |
| 1 Stich Butter | Ein flache Auflaufform (siehe Foto „ Blick in die Küche “) damit einfetten (die von Barbara ist 25x31 cm groß). |

Die Schichtung ergibt sich folgendermaßen:

In die Auflaufform kommt als unterste Schicht Bechamelsoße. Dann eine Schicht Nudeln, dann darauf Hackfleischsoße. Dann eine Schicht Mozzarella und Bechamelsoße, dann wieder Nudeln, dann Hackfleisch-Soße, dann Käse und Bechamelsoße, dann **Nudeln** usw..

Das Entscheidende für die Bestimmung der Anzahl der Schichten sind die Nudeln. Nach dem Auslegen der ersten Nudelschicht weiß man, wieviel Nudelblätter diese benötigt hat und kann hochrechnen, wieviele Schichten es insgesamt geben wird. Dementsprechend ergibt sich die relative Bemessung der beiden Soßenarten, wie sie auf die Schichten aufgeteilt werden (siehe unten). Bei Barbara ergeben sich - bei ihrer Auflaufform, bezogen auf 250 g Barilla-Nudeln - 4-5 Nudelschichten. Wenn z.B. die letzten Nudelblätter nicht ausreichen für eine ganze 5. Schicht, so schneidet Barbara die Nudelblätter mit einem Messer in Streifen und legt diese Streifen dann in der letzten (und nur in der letzten) Schicht mit gleichmäßigem Abstand aus. Die backofenfeste Form sollte eher kleiner, auf keinen Fall größer als Barbaras Auflaufform sein, da die Mindestanzahl der Schichten 4 sein sollte, sonst geht das typische 'Lasagne-Feeling' verloren.

Zwischendrin, bei der 2. oder 3. Schicht, wird der Mozzarella ausgetauscht gegen Gouda.

Die allerletzte Nudel-Schicht besteht dann lediglich aus Nudeln und Hackfleischsoße (ohne dass noch Mozzarella dazu kommt). Direkt auf die Hackfleischsoße kommt am Ende eine dicke Schicht Bechamelsoße, so dass diese weitgehend durch diese Soße abgedeckt ist.

Hackfleischsoße und ebenfalls die Bechamelsoße müssen nicht in jeder Schicht exakt die gleiche Menge haben. Wichtig ist, dass am Ende noch etwa die Hälfte der Bechamelsoße für die letzte Schicht da ist. Die Hackfleischsoße ist bei 5 Schichten jedesmal ca. 1/5 der Gesamtsoße, die Bechamelsoße die ersten fünf mal ca. 1/10 (= 3-4 EL) und beim letzten mal die Hälfte der Gesamt-Soße.

| | |
|--|---|
| 30-40 g geriebenen Parmesankäse | Ganz oben drauf, d.h. auf die letzte Bechamelschicht streuen. (Vgl. Foto " Blick in die Küche ") |
| Im Ofen bei 180° (vorgeheizt) auf der untersten Schiene 45 Minuten backen. | |
| | |
| 6. Indische Variante: | |
| 1 EL Hot Curry Paste | In einer mittleren Lage (die 2. oder 3.) die linke oder rechte Hälfte der Nudelblätter mit der Curry-Paste bestreichen. Das ergibt dann die extra scharfe Lasagne für mich. |
| | |
| | |