

Lasagne mit Bärlauch

Zutaten für Auflaufform ca. 20 x 28 cm:

400 g Faschiertes vom Schwein
300 g Gemüseraspel
(Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie)
2-3 Zwiebel
3 Knobzehen
500 g Passierte Tomaten
1 EL. Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
1 EL. Pizzagewürz
1,5 Packerl Lasagneblätter
Salz, Pfeffer
Schweineschmalz
100 g Käse gerieben



Zubereitung:

1.
Gemüse waschen, schälen und raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in feine Streifen schneiden und Knoblauch fein hacken.

2.
In einer Pfanne Schweineschmalz erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Gemüseraspel hinzugeben und gut anrösten lassen.

Faschiertes dazugeben und ebenfalls anbraten lassen, (Tipp: mit einem Schneebesen stampfen, so wird das Faschierte schön fein.)
Tomatenmark in die Pfanne geben, noch etwas mit rösten lassen und anschließend die Passierten Tomaten beifügen, mit der Gemüsebrühe aufgießen, etwas verköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz würzen und zum Schluss noch etwas binden.

3.
Für die Bechamelsauce Butter in einem Topf schmelzen, Mehl unterrühren und mit Milch aufgießen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer (eventuell auch etwas Gemüsesuppenwürze) würzen.

Überkühlen lassen und den in Streifen geschnittenen Bärlauch untermengen.

4.
Auflaufform befetten, etwas Sugo in die Form streichen und die erste Schicht Lasagneblätter legen. Mit Sugo bedecken und darauf etwas Bechamel verstreichen, zweite Schicht Lasagneblätter legen,.....

Das Ganze so lange wiederholen bis man vier Schichten Blätter hat, zum Schluss restliche Soßen verstreichen, mit Bechamel abschließen und mit geriebenem Käse bestreuen.

5.
Im vorgeheizten Ofen Ober-/ Unterhitze 180 C° ca.50 Minuten backen. Vor dem Anschneiden kurz rasten lassen.

Zutaten Bechamelsauce:

1/2 l Milch
40 g Butter
40 g Mehl glatt
60 g Bärlauch
Salz, Pfeffer

