Rezept

Grüne Lasagne

Ein Rezept von Grüne Lasagne, am 13.06.2025

Zutaten

4 EL	Butter
3/4 l	Milch
1	kleines Stück unbehandelte Zitronenschale
	Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1	kleine Dose geschälte Tomaten (400 g)
2 EL	Butter für die Form und die Flöckchen
100 g	frisch geriebener Pecorino (mittelalt)
3 EL	Mehl
1	Lorbeerblatt
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuß
2	Knoblauchzehen
500 g	Hackfleisch (oder Austernpilze)
100 ml	Rotwein
12	grüne Lasagneblätter (die vorgekochte Sorte)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Wer Lasagne macht, lernt fürs Leben – nämlich die wichtigste aller Saucen, die Ur-Sauce aus Oma's Küche, die mit dem klingenden Namen: Béchamel! Dazu lassen wir die Butter in einem Topf bei ganz schwacher Hitze (!) schmelzen, streuen das Mehl hinein und rühren mit dem Kochlöffel schnell um, bis sich das Mehl nur zartgelb verfärbt. Dann rasch die Milch angießen und dabei das Rühren nicht vergessen! Lorbeerblatt und Zitronenschale rein fürs frische Aroma und nun einfach sachte köcheln lassen – vielleicht 10, 15 Minuten, bis die Sauce leicht dicklich wird. Ab und zu ein Auge drauf und bißchen rühren (jetzt am besten mit dem Schneebesen) – aber eigentlich kann da nichts schiefgehen. Zum Schluß Zitrone und Lorbeer raus, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

2. Lasagne-Basis Nummer zwei: die Ragoutsauce. Dafür wird meist Hackfleisch genommen, aber man kann's genausogut mit Austernpilzen machen. Immer zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in der großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Hackfleisch (oder geputzte und kleingeschnittene Austernpilze) untermischen und unter Rühren braten. Tomaten aus der Dose mit Saft und Rotwein untermischen, kräftig salzen und pfeffern. Das Ganze 15-20 Minuten zugedeckt vor sich hin schmurgeln lassen, bis der Rest vorbereitet ist.

3. Der Rest beginnt mit dem Vorheizen des Backofens, und zwar auf 200 Grad (erst später einstellen: Umluft 180 Grad), den Rost gleich auf die zweite Schiene von unten schieben. Was noch? Auf Form-Suche gehen. Lasagneformen sind meist rechteckig und in jedem Fall feuerfest – ob Keramik, Glas oder Metall. Fündig geworden? Dann einfach innen mit weicher Butter auspinseln.

4. Jetzt kommt der spielerisch-kreative Teil: Alle Zutaten müssen so eingeschichtet werden, daß am Schluß nichts übrigbleibt. Mit ein bißchen Béchamelsauce anfangen, darauf Lasagneblätter legen, dann Ragoutsauce, Nudeln, wieder Béchamel, Nudeln, Ragoutsauce, Nudeln ... und die oberste Schicht ist – Béchamel.

5. Der gemütliche Teil: Lasagne in den Ofen schieben, 30 Minuten relaxen. Dann den Käse draufstreuen, Butterflöckchen drauf verteilen und nach 10 Minuten eine verführerisch knusprige Lasagne den staunenden Gästen auftischen.