Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Lasagne mit Hackfleisch und gebratenem Zucchino

Ein Rezept von Lasagne mit Hackfleisch und gebratenem Zucchino, am 24.04.2024

Zutaten

120 g	Knollensellerie
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
	Salz
2 EL	Tomatenmark
2 Prisen	getrocknete Chiliflocken
3 1/2 EL	Butter
500 ml	Milch
200 g	geriebener Emmentaler
100 g	Sahne
1	großer Zucchino (300 g)
2 EL	Olivenöl
1	Möhre
1	große Knoblauchzehe
400 g	gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
	schwarzer Pfeffer
1 Dose	gehackte Tomaten (400 g)
2 Zweige	Oregano
1 EL	Mehl
	frisch geriebene Muskatnuss
50 g	frisch geriebener Parmesan
12	Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
1-2 Zweige	Thymian
	Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

Für die Fleischsauce

1. Für die Fleischsauce Sellerie, Möhre, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen und das Hackfleisch darin etwa 6 Min. scharf anbraten, salzen und pfeffern.

2. Gemüse und Zwiebel 4 Min. mitbraten und das Tomatenmark 2 Min. mitrösten. Dann Knoblauch und gehackte Tomaten zugeben. Die Dose mit 400 ml Wasser ausschwenken und zugießen.

3. Alles aufkochen, mit Chili würzen und offen bei schwacher Hitze 1 Std. köcheln lassen. Oregano waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob schneiden. Die Sauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Béchamelsauce

4. Für die Béchamelsauce 1 1/2 EL Butter in einem Topf (20 cm Ø) erhitzen. Mehl einstreuen, Milch nach und nach mit dem Schneebesen einrühren. Aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Lasagne

5. Zucchino waschen, halbieren und längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und abzupfen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini darin 1 Min. braten. Wenden, mit Meersalz und Thymian würzen und herausnehmen. Die restlichen Scheiben ebenso braten.

6. Backofen auf 160° (Umluft, Ober-/Unterhitze 180°) vorheizen. Die Form mit 1 EL Butter fetten. Beide Käse und Sahne mischen.

7. Etwas Käsemasse in der Form verteilen und 3 Nudelplatten einlegen. Darauf abwechselnd etwas Béchamel, 1/3 Hackfleischsauce, etwas Käsemasse und 3 Nudelplatten schichten. Vor der letzten Nudelschicht die Zucchini auflegen. Mit Béchamel und Käsemasse abschließen. 1 EL Butter in Flocken darauf verteilen.

8. Die Lasagne mit Alufolie abdecken und im Backofen (Mitte) 40 Min. garen. Folie entfernen, den Ofen auf 180° (Umluft, Ober-/Unterhitze 200°) schalten und die Lasagne in etwa 20 Min. goldbraun überbacken. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.