

Rezept

Lasagne mit Pilzen und Hackfleisch

Ein Rezept von Lasagne mit Pilzen und Hackfleisch, am 30.09.2023

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|---|
| 1 dicke Möhre | 2 Stangen Staudensellerie |
| 2 Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 50 g geräucherter Speck | 3 EL Olivenöl |
| 350 g Rinderhackfleisch | Salz |
| Pfeffer | 1 TL getrockneter Oregano |
| 50 ml Rotwein (nach Belieben) | 2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g) |
| 1/3 TL Zucker | 500 g braune Champignons |
| 1 Stängel Rosmarin | 12 Lasagneblätter |
| 120 g Allgäuer Emmentaler | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

- Möhre schälen, Sellerie putzen und beides in ca. 3 mm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und getrennt fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln.
- In einer beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anbraten, bis der Speck leicht bräunt. Etwa zwei Drittel vom Knoblauch kurz mitbraten, dann das Hackfleisch dazugeben. Mit einem Holzlöffel gut untermischen und fortwährend zerteilen, bis alles Hackfleisch krümelig und angebraten ist. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Nach Belieben mit Rotwein ablöschen. Sobald der Rotwein verkocht ist, die Tomaten dazugeben. Gut verrühren und offen bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Pilze sauber abreiben, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen, den restlichen Knoblauch darin andünsten. Rosmarin und Champignons dazugeben und unter Rühren 5 Min. andünsten, salzen und pfeffern. Anschließend unter die Fleischsauce mischen.
- In einer Auflaufform 3 Lasagneblätter nebeneinander legen, darauf ein Viertel der Fleischsauce verteilen. Darüber im Wechsel die übrigen Lasagneblätter und die Sauce schichten, mit Sauce enden. Ein Backpapier auf die Form legen und die Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. garen. Den Käse fein reiben. Die Lasagne damit bestreuen und in weiteren 20-25 Min. goldbraun überbacken.