

Rezept

Sellerie-Lasagne

Ein Rezept von Sellerie-Lasagne, am 01.03.2024

Zutaten

400 g Sellerie	100 g Möhren
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Mozzarella	50 g Parmesan
1 EL Butter	150 g Rinderhackfleisch
1 Dose stückige Tomaten (400 g)	Salz
Pfeffer	½ TL Muskatnuss frisch gerieben
1 EL getrocknetes Basilikum	

Außerdem

- 1** Auflaufform (ca. 20 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 34 g F, 41 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. In einem Topf ca. 1,5 l Wasser aufkochen. Inzwischen Sellerie schälen, waschen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Am besten klappt das mit einer Brotschneidemaschine. Wer mit dem Messer schneidet, halbiert den Sellerie zunächst und schneidet ihn dann in Scheiben. Sellerie im kochenden Wasser 4-5 Min. garen, dann herausnehmen, in kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen.
2. Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch hacken. Mozzarella und Parmesan grob reiben, in eine Schüssel geben und gründlich vermischen.
3. Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch darin bei starker Hitze ca. 3 Min. anbraten. Möhren und Zwiebeln hinzufügen und weitere 3 Min. bei gelegentlichem Rühren braten. Tomaten unterrühren. Sauce mit 1 TL Salz, 2 Prisen Pfeffer, Muskatnuss und Basilikum würzen. Die Sauce abgedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Etwa 2-3 Kellen Hackfleischsauce in die Auflaufform geben. Die Hälfte vom Sellerie in einer Lage hineinschichten und mit der halben Menge Käse bestreuen. Mit einer weiteren Schicht Hackfleischsauce, Sellerie und Käse abschließen. Lasagne im vorgeheizten Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Dann herausnehmen und in der Auflaufform servieren.