Selbstgemachtes.de

Lasagne

Zubereitung:

300 g Mehl	auf die Arbeitsfläche häufen, eine Vertiefung in die Mitte drücken, dorthinein
6 Eier	einzeln aufschlagen. Sie salzen. Dann von der Mitte her zuerst mit einer Gabel die Eier verquirlen, dabei immer mehr vom Mehlrand einarbeiten. Schließlich mit den Händen den Teig rasch kneten, bis er elastisch, schön weich und ganz glatt ist. Zugedeckt, am besten in einer Plastiktüte, eine halbe Stunde ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Teigbänder drehen, diese in Rechtecke zuschneiden. Etwas antrocknen lassen.
(alternativ 500 g fertigen Nudelteig oder gekaufte Nudelblätter)	Fertiger Nudelteig ist bereits dünn ausgerollt, ihn braucht man nur noch in rechteckige Blätter schneiden. Die Nudelblätter in reichlich
Salzwasser	nur eine Minute vorkochen, kalt abschrecken und zwischen feuchten Tüchern aufbewahren, bis die übrigen Vorbereitungen erledigt sind. Wer gekaufte Lasagneblätter nimmt, muß sich an die Anschrift auf der Packung halten. Oft müssen sie gar nicht einmal vorgekocht werden, sondern können direkt aus der Packung in die Form geschichtet werden. Für die Füllung zunächst
20 g Steinpilze (getrocknet)	mit soviel kochendem Wasser überbrühen, dass sie gerade bedeckt sind, und eine halbe Stunde einweichen.
1 große Zwiebel	schälen, fein würfeln und in einem großen, flachen Topf im heißen Olivenöl andünsten. Die Pilze fein hacken und mitdünsten.
200 g Hackfleisch (nach Belieben Rind oder gemischt)	zufügen, jetzt die Hitze verstärken, das Fleisch solange braten, bis es krümelig geworden ist.
4 Knoblauchzehen	durch die Presse hinzufügen.
3 Stangensellerie	fein würfeln und ebenfalls unterrühren.
1 große Dose geschälte Tomaten *oder* passiertes Tomatenfleisch, 2 El Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, 1 getrocknete Chilischote	mitsamt Saft in den Topf geben. Mit
1 Tl Oregano, Pfeffer & Salz	würzen. Zum Schluss von

Glatte Petersilie	Petersilienblättchen abzupfen und beiseitelegen. Die Stiele bündeln und in der Hackfleischsauce mitkochen. Sauce auf mildem Feuer ungefähr eine halbe Stunde leicht köcheln. Falls sie dabei zu trocken zu werden droht, immer wieder einen Schuss
Rotwein	unterrühren. Inzwischen eine Bechamelsauce zubereiten.
2 El Butter	erhitzen.
1 kleine Zwiebel	fein reiben und darin andünsten - unbedingt die Zwiebel direkt in den Topf reiben, damit sie nicht an der Luft oxydieren kann! Wenn vorhanden auch winzig klein gewürfeltes
Schinkenfett	mitdünsten.
1 El Mehl	anschwitzen und schließlich mit
1/2 Liter Milch	ablöschen.
1 Lorbeerblatt	zufügen. Die Sauce auf mildem Feuer etwa 20 Minuten köcheln, bis sie schön dick geworden ist. Mit
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer, 1 Spur Worcestersoße	kräftig abschmecken. Das Lorbeerblatt wieder entfernen.
2 El geriebener Parmesan	einrühren. Eine rechteckige flache Auflaufform mit
Olivenöl	auspinseln. Den Boden mit einer Schicht vorgekochter Nudelplatten (oder den trockenen Nudelblättern, wenn man sie nicht vorkochen muß) auslegen. Mit einer dünnen Hackfleischschicht bedecken, diese mit etwas Bechamel bestreichen. Wieder mit Nudeln abdecken und so fortfahren, bis alles aufgebraucht ist. Die Oberfläche mit etwas Bechamel bestreichen, mit
150 g geriebener Parmesan, Butterflöckchen	bestreuen. Die Lasagne jetzt in den Ofen schieben, bei 200°C eine gute halbe Stunde backen. Mit gekauften Nudelblättern, die meist etwas dicker sind, braucht sie etwa 45 bis 50 Minuten.

Tipp:

Zur Lasagne gehört ein Salat und ein frischer, fruchtiger, nicht zu schwerer Rotwein.