

Italienische Rezepte

Gemüselasagne Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigware, Gemüse, Fleisch, Auflauf, Gemüse, Hack, Italien

Für Den Teig:

300 g Mehl
2 Essl. Öl
1 Ei
100 ml Wasser

50 g Spinat oder Kräuter oder
- Tomaten
1 Msp. Salz

Für Den Belag:

250 g Hackfleisch
1 Essl. Öl
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
150 g Möhren

150 g grüne Bohnen
150 g Erbsen
Salz
Pfeffer

Für Die Sauce:

50 g Butter
50 g Mehl
300 ml Milch
Salz

Pfeffer
Muskatnuss
1 Essl. Butter
50 g Parmesan, gerieben

Die Teigzutaten mischen, (Belag) Spinat, Kräuter oder Tomate pürieren und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Danach etwas ruhen lassen und dünn ausrollen. Fleisch in Öl mit Knoblauch und der gewürfelten Zwiebel anbraten, klein geschnittene Möhren, Bohnen sowie Erbsen kurz dazugeben und abschmecken.

Sauce: Butter in einem Topf zergehen lassen, Mehl hineintrühren und langsam mit der Milch auffüllen. Etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen und abschmecken. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Zutaten schichtweise (Teigplatte, Gemüse/Fleisch, Sauce usw.) einfüllen. Die letzte Schicht mit Käse bestreuen, bei 200 Grad 30 bis 40 Minuten backen.