

Lasagne Rezepte

Gefüllte Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

250 g	Lasagneblätter	2	Essl. gehackte Petersilie
4	Essl. Öl	25 g	Pistazienkerne
	Salz	1	Essl. Tomatenmark
1	St Zwiebel	1	Essl. grüne Pfefferkörner
2	St Knoblauchzehen	2	St Eier
	- oder mehr	2	Essl. Sahne
300 g	Rinderhackfleisch	6	Essl. Semmelbrösel
2	St hart gekochte Eier	750 g	Kokosfett

Lasagneblätter in reichlich, mit 1EI Öl vermishtem Salzwasser 10 Minuten kochen. Gut abgetropft nebeneinander auf ein feuchtes Küchentuch legen.

Rinderhack im restlichen Öl 3-4 Minuten braten, die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch zugeben. Mit den gehackten Eiern, Pistazien, Tomatenmark und Pfefferkörner vermischen und salzen.

Ein Ei trennen. Lasagneblätter mit Füllung bedecken. Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Taschen falten.

Eigelb, Ei und Sahne verquirlen. Lasagnetaschen darin, dann in Bröseln wenden und in dem auf 180 Grad erhitzten Fett goldbraun ausbacken.