

Lasagne Rezepte

Lasagne Von Hackfleisch Und Spinat

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gefüllt, Lasagne, Teigwaren

240 g	Hackfleisch (Rind/Schwein)	4	Champignons
2	Strauchtomaten	1/4	Frühlingszwiebel
60 g	Spinat	1 Teel.	Schnittlauch
60 g	Mozzarella	1 Teel.	Petersilie
2 Essl.	Tomatenpüree	1 Essl.	Rapsöl
1/4	Zwiebel		Muskat, Jodsalz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe		Basilikum
6	Nudelblätter (Fertigprodukt)	10 g	Butter
1/16 Liter	Trockener Rotwein		

Vorbereitung:

Nudelblätter in leichtem Salzwasser auf den Punkt kochen, kalt ablaufen lassen. Spinat vom Stiel abzupfen, gut waschen und in heißem Wasser kurz zusammenfallen lassen, gut abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten abziehen, entkernen und Filets schneiden. Frühlingszwiebel säubern, in Scheiben schneiden. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Hackfleisch in erhitztem Rapsöl mit Zwiebeln scharf anbraten; Champignons, Frühlingszwiebeln, Knoblauch zugeben, kurz durchschwenken und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Tomatenpüree, Schnittlauch, Petersilie dazugeben und mit Rotwein angießen - leicht reduzieren. Nudelblatt in gebutterte, feuerfeste Form legen, Spinat darauf geben, mit Muskat, Jodsalz würzen, mit Tomatenfilets belegen. Die Hackfleischsoße darüber geben, Mozzarellascheiben darauf, Nudelblatt darauf, in der selben Reihenfolge füllen und mit drittem Nudelblatt abdecken. Den Rest der Füllung in der gleichen Reihenfolge darauf verteilen und im Ofen bei etwa 170 bis 180 Grad etwa 18 bis 20 Minuten überbacken.

Anrichten:

Die fertige Lasagne mit Basilikum garnieren