

# Lasagne mit Hackfleisch, Champignons und Büffelmozzarella



Gebackene Lasagne

Dieses Mal eine etwas abgewandelte Lasagne. Nicht jedoch klassisch mit Béchamel-Sauce, sondern der Einfachheit halber nur mit Sahne. Aber immer noch mit den Grundzutaten Pastascheiben, Sauce bolognaise, Sahne und Käse. Allerdings zusätzlich mit Champignons und etwas Paprika in der Sauce und als Käse kein geriebener Gouda oder Edamer, sondern Büffelmozzarella.

Ich habe mich allerdings schon gefragt, wie denn die klassische Variante der Lasagne-Zubereitung aussieht, besonders, was das Aufschichten anbelangt. Bisher fertigte ich sie immer in mehreren Schichten, die unten Sauce bolognaise, dann Sahne, dann geriebener Käse und die Nudelplatte enthielt. Und dies dann bis zu vier Mal übereinander. Dann nochmal Käse

darüber und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem anderen Rezept las ich jedoch, nur Fleischsauce und Sahne respektive Bechamelsauce übereinander, dann die Nudelplatte. Dies auch wieder bis zu vier Mal und der geriebene Käse kommt nur oben darauf zum Überbacken.

Und ausgerechnet in einer Fernsehwerbung für eine Fastfood-Saucenpackung für Lasagne sehe ich jedoch, nur Fleischsauce, dann Nudelplatte, bis zu vier Male geschichtet, und nur zuoberst die Sahne/Bechamel-Sauce und dann der Käse. Was ist denn nun die originale Zubereitung? Oder ist das einfach ... Geschmackssache?

Anyway, diesmal habe ich die Fernsehwerbungs-Version ausprobiert. ☐

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 8 Lasagnescheiben
- 150 ml Sahne
- 300 g Büffelmozzarella

### **Zutaten für die Sauce bolognaise:**

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 5 weiße Champignons
- $\frac{1}{4}$  rote Paprika
- 1 rote Chilischote
- Portwein
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL scharfer Senf
- 2 TL Pul Biber
- 1 Prise brauner Zucker
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Majoran
- einige Zweige frischer Thymian

- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Zuerst die Sauce bolognaise zubereiten. Schalotten und Knoblauchzwiebeln schälen und kleinschneiden. Ebenfalls die Paprika und Chilischote. Die Champignons in ganz kleine Würfel schneiden. Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse zusammen mit dem Hackfleisch schön kross anbraten. Etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Salzen und pfeffern. Mit einem guten Schuss Portwein ablöschen und die Flüssigkeit 5–10 Minuten einreduzieren lassen. Das Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Dann den Senf, Pul biber, Zucker und die kleingewiegten frischen Kräuter hinzugeben. Wenn keine frischen Kräuter zur Verfügung stehen, kann man sich auch mit getrockneten behelfen. Alles ein wenig anbraten. Dann die gewürfelten Tomaten und etwa 100 ml Wasser hinzugeben. Alles sehr gut verrühren und etwa 20–25 Minuten bei ganz geringer Temperatur reduzieren lassen, damit die Sauce nicht zu flüssig ist, sondern ein wenig eindickt.

Den Büffelmozzarella in dünne Scheiben schneiden. Eine große Auflaufform mit Öl einfetten, dann von der Sauce bolognaise eine Schicht hineingeben, in der Form, wie zwei quer zur Auflaufform nebeneinandergelegten Lasagnescheiben. Dann darauf jeweils zwei Lasagnescheibe nebeneinander und Sauce bolognaise abwechselnd vier Male übereinanderschichten. Am Schluss die Sahne darüber geben und die Büffelmozzarella-Scheiben darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen, die Auflaufform mit der Lasagne auf mittlerer Ebene hineinschieben und 30 Minuten backen. Dann den Grill anschalten und die Lasagne nochmal 3–4 Minuten grillen, bis der Käse schön gebräunt und kross ist. Beim

Grillen unbedingt jede Minute dabei bleiben, denn jede Minute zuviel kann den Käse verbrennen.

Die Lasagne auf zwei großen Tellern servieren.