

STAND UP LASAGNE



ÜBERSICHT

- Dauer: ca. 2,5 Stunden
- Menge: 4 Portionen
- Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

- ca. 350g Pasta (Paccheri, kurze Cannelloni, Rigatoni...)
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- ca. 200ml Milch
- 250g frisches Rindfaschiertes
- 2 EL gehackter Speck
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1/2 Zucchini
- 1/4 Melanzani
- 500g passierte Tomaten
- 1 Tasse Gemüse-/ Rindersuppe
- 1 EL Tomatenmark
- Basilikum
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Stand up Lasagne ist eine tolle Alternative zur klassischen Lasagne. Man nehme eine passende Pfanne oder Ofenform, hohle, dicke und nicht zu hohe Pasta und ein richtig kräftiges Ragout!

💡 Ein Tipp, damit sich der Geschmack so richtig entfalten kann und es dann schneller geht: das Ragout bereits am Vorabend zubereiten und über Nacht am Herd schlummern lassen. Vor dem Einsatz noch einmal kurz erhitzen und abschmecken nicht vergessen.

Ragout

Für das Ragout Gemüse und Zwiebel in feine kleine Stückchen schneiden. In einem großen Topf die Zwiebel und den würfelig geschnittenen Speck in etwas Olivenöl anbraten, das Fleisch hinzugeben und gut anrösten. Gemüse und Tomatenmark mit in den Topf geben und für mindestens 10 Minuten mit rösten. Mit den passierten Tomaten, einem Schluck Wasser und der Suppe aufgießen, gut umrühren und auf kleiner Hitze für mindestens eine Stunde köcheln lassen. Mit einer ordentlichen Prise Salz und Pfeffer würzen und ein paar Basilikumblätter dazugeben. Zuletzt Abschmecken nicht vergessen!

Fortsetzung auf der nächsten Seite →



Lasagne

Um die richtige Menge Pasta zu ermitteln nimmt man am besten die Pfanne oder Ofenform und legt die (ungekochten, rohen und harten) Nudeln so hinein wie sie später angeordnet werden sollen. Dazu sollte man noch 4-6 Nudeln als Reserve dazu rechnen. Die Pasta in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser vorkochen. Aber nicht komplett garkochen, 2-3 Minuten BEVOR sie bissfest sind in ein Nudelsieb abseihen und kalt abspülen.

Nebenbei eine kleine Béchamelsauce anrühren. Dafür Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit dem Mehl binden. Mit der Milch aufgießen und unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze einköcheln lassen. Wenn die Sauce dick genug erscheint, vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die vorgekochte Pasta in die (mit Olivenöl benetzte) Form „schichten“. Anschließend das Ragout in, über und rund um die Pasta verteilen. Mit der Béchamel hier und da ein paar Kleckse verteilen und mit dem in feine Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen. Ein paar Parmesanhobel darüber verleihen noch extra Geschmack und bringen etwas Kruste. Danach ab in den vorgeheizten Ofen - bei 180°C (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene für 30 - 40 Minuten goldbraun backen!

Mit Salat, einem guten Glas Rotwein und ein paar Freunden genießen!

