

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Lasagne

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 70 Min.

<i>Schalotten</i>	50 g	und
<i>Knoblauchzehen</i>	2	fein würfeln.
<i>Schwarze Oliven ohne Stein</i>	100 g	
<i>Rucola</i>	20 g	
<i>Basilikum</i>	20 g	
<i>Rosmarin</i>		und
<i>Thymian</i>		fein hacken mit
<i>Meersalz</i>	etwas	mischen und in
<i>Olivöl</i>		leicht andünsten.
<i>Zucchini</i>	250 g	in Würfel schneiden.
<i>Hackfleisch</i>	400 g	und Zucchiniwürfel in
<i>Olivöl</i>		leicht anbraten und mit etwas
<i>Spätburgunder</i>		ablöschen.
<i>Gehackte Tomate in Sauce</i>	800 g	mit dem Hackfleisch, den Zucchini und der gedünsteten
		Kräutermischung vermengen und mit
<i>Salz</i>		
<i>Pfeffer</i>		und
<i>Muskatnuss</i>		abschmecken und zur Seite stellen. Weitere
<i>Schalotten</i>	20 g	fein würfeln und in
<i>Butter</i>	70 g	andünsten.
<i>Mehl</i>	80 g	über die Schalotten streuen und unter ständigem Rühren
<i>Milch</i>	500 ml	zugeben. Die Sauce ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, dabei
		immer wieder rühren. Dann
<i>Ricotta</i>	200 g	unterheben und mit
<i>Salz</i>		
<i>Pfeffer</i>		und
<i>Muskatnuss</i>		abschmecken. Ricotta-Sauce zur Seite stellen.
<i>Lasagneplatten</i>		Die erste Schicht
<i>Parmesan, gerieben</i>	150 g	in die gefettete Auflaufform geben und mit einem Teil des
		bestreuen. Anschließend abwechselnd Tomaten-Hack-Sauce
		und Ricotta-Sauce und wieder Lasagneplatten und Parmesan
		daraufschichten. Beendet wird das Schichten mit Ricotta-
		Sauce, auf die der in dünne Scheiben geschnittene
<i>Eichstetter Labkäse</i>	200 g	verteilt wird (alternativ Mozzarella).

KIEFER¹⁸⁵¹

by m&h schmidt

Den Auflauf ca. 40 Minuten bei 180°C Heißluft im Backofen garen.

Sollte Rucola übrig sein, lässt dieser sich leicht mit Cocktailtomaten, dunklem Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz sowie gehobeltem Parmesan zu einem schmackhaften Salat verarbeiten.

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder Dreistern / Trocken](#)

