

BOLOGNESE-MANGOLD LASAGNE

BOLOGNESE-MANGOLD LASAGNE

Lasagne gehört mittlerweile zu den Gerichten, bei denen ich ohne frische Pasta nicht mehr auskomme. Frische Lasagneplatten sind einfach unschlagbar und ich liebe die Konsistenz die meine Lasagne damit bekommt. Für diese Lasagne konnte ich mich nicht entscheiden und habe ich eine leckere Bolognese Sauce gekocht und das Ganze mit einer Mangold-Crème fraîche Mischung kombiniert. Tomate-Spinat ist ja so ein typisches vegetarisches Lasagne-Ding und Bolognese ein zeitloser Klassiker. Hier habe ich beides gemixt und eine Bolognese-Mangold Lasagne gebastelt. Natürlich könnt ihr statt Mangold auch Spinat nehmen - das ist ganz euch überlassen!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für die Pasta:

300g Mehl, Typ 405 + etwas für die Arbeitsfläche

3 Eier, Größe L

1 gute Prise Salz

Für die Mangold-Füllung:

15 große Blätter Mangold

etwas Olivenöl

150g Crème fraîche

Pfeffer & Salz

Muskat

Für die Bolognese Sauce:

400g Rinderhackfleisch

etwas Olivenöl

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

800g Pizzatomaten

1 Zweig Rosmarin

1 TL Paprikapulver, scharf

Außerdem:

200g Gouda, gerieben

ZUBEREITUNG:

Eier, Mehl und Salz für den Lasagneteig in der Küchenmaschine oder von Hand verkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Das Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und beides darin anschwitzen. Das Hackfleisch dazu geben und anbraten bis es bröselig wird. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Den fein gehackten Rosmarin dazu geben. Die Pizzatomaten zufügen und alles auf mittlerer Stufe köcheln lassen.



Die Blattrispen aus dem Mangold schneiden und fein würfeln. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die gewürfelten Mangoldstängel darin anschwitzen. Die klein gezupften Mangoldblätter dazu geben und alles mit einem Schluck Wasser ablöschen. Abgedeckt köcheln lassen bis der Mangold zusammengefallen ist. Durch ein feines Sieb abgießen und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Den Mangold mit der Crème fraîche vermengen und beiseite stellen.



Die Pasta aus dem Kühlschrank nehmen, den Teig halbieren und rundum mit etwas Mehl bestäuben. Mehrfach durch die Pastamaschine ziehen und nach jedem Durchgang falten. Die Stärke reduzieren bis der Lasagneteig sehr dünn ist.

Etwas Bolognese Sauce auf den Boden der Lasagneform geben...



... die erste Schicht Pasta darauf legen und den Mangold als nächste Schicht darüber geben. Schicht um Schicht in die Form geben bis alle Zutaten verbraucht sind.



Dann den geriebenen Käse auf die Lasagne geben.



Bei 200°C Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei mir bleibt sie dort 25 Minuten – am besten prüft ihr ab und an per Sichtkontrolle wann der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Die Bolognese-Mangold Lasagne aus dem Ofen holen, anschneiden und vorsichtig rüber auf den Teller heben.



Sofort restlos verputzen!



©katha-kocht.de