

Lasagne lente (rosso) alla Gramue

Thema:	Sentimento mediterraneo in inverno
Saison:	Wann hat die italienische Küche nicht Saison?
Besonderheit:	eine vegetarische Variante mit roten Linsen
Zu Beachten:	am Besten schmeckt es immer mit selbstgemachten Lasagneblättern

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 6 Personen)

Nudelteig

300 g	Mehl
3	Eier
1 EL	Olivenöl
n.B.	Wasser (lauwarm)
n.B.	Salz

Bechamelsauce

70 g	Butter
4 EL	Mehl
700 ml	Milch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Muskatnuss

Linsensauce

200 g	Linsen rot
1 Dose	geschälte Tomaten
2	Karotten
1	Peterwurze
1	Rübe (gelb)
100 g	Sellerie
1	Zucchini (klein)
½ Tube	Tomatenmark
250 g	Mozzarella
500 ml	Brühe
2	Lorbeerblätter
2	Zwiebel
1	chinesischer Knoblauch
n.B.	Öl
n.B.	Rosmarin und Oregano
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Oliven (grün)



Zubereitung

Lasagneblätter (Nudelteig):

Das Mehl, die 3 Eier, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten und nach Bedarf Wasser hinzugeben. Der Teig darf beim Kneten nicht an den Fingern kleben bleiben. Danach den Teig zu Lasagneblätter verarbeiten (am Besten mit einer „Nudelmaschine“ dünn ausrollen) und die fertigen Lasagneblätter zum Trocknen aufhängen – Die Blätter dürfen nicht aneinander kleben – bei Bedarf beim ausrollen immer wieder etwas mit Mehl bestäuben. Die Blätter im kochenden Salzwasser „al dente“ (bissfest) kochen (ca. 2-3 Minuten) und bis zur weiteren Verarbeitung wieder aufhängen.



Linsensauce:

Für die Sauce das gesamte Gemüse und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, den Knoblauch kurz mitbraten, das Gemüse unterrühren und alles ein wenig rösten. Danach die Linsen dazugeben und das Tomatenmark unterrühren und mit den geschälten Tomaten und der Brühe aufgießen. Mit Rosmarin, Oregano, Salz und Pfeffer würzig abschmecken und zum Schluss die feingehackten Oliven untermengen. Die Sauce solange kochen lassen, bis die Linsen weich sind und fast die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben.

Bechamelsauce:

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hinzugeben und verrühren. Mit der Milch aufgießen und unter ständigem Rühren (Schneebeesen) erhitzen. Mit Salz und Pfeffer, sowie Knoblauchpulver und Muskatnuss würzig abschmecken. Die Bechamelsauce soll eine cremige Konsistenz haben. Sollte diese etwas zu fest werden, dann einfach etwas Milch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den Boden einer großen Auflaufform mit etwas Bechamelsauce bedecken, Lasagneblätter in der richtigen Größe darauf geben und wieder mit etwas Bechamelsauce bedecken. Danach die Linsensauce darüber streichen und wieder mit Lasagneblätter bedecken. Diesen Vorgang so oft wiederholen bis die Saucen aufgebraucht sind (ca. 3-4 Lagen). Den Abschluss bildet die Linsensauce. Darauf wird eine Lage mit in Scheiben geschnittenen Mozzarella gelegt.

Die Lasagne zugedeckt im vorgeheizten Backrohr (180° Heißluft) ca. 20 Minuten garen. Danach die Abdeckung entfernen und nochmals ca. 20 Minuten backen, bis der Käse eine schöne braune Farbe angenommen hat.



Gutes Gelingen und Guten Appetit

