



Lasagne à la Verdi

Seit Conni einmal bei Billi zum Lasagneessen war, weiß sie, dass niemand in ganz Neustadt bessere Lasagne macht als Billis Mutter. Was für ein Glück, dass Billi aus Italien kommt – und dass Isabella Verdi Conni das Rezept für ihre Lasagne aufgeschrieben hat.

Sie dauert zwar eine ganze Weile, aber das Ergebnis entschädigt für alles.
Buen appetito!

 2 Stunden

 Schwierig

 8 Portionen

Zutaten

2-3 Esslöffel	Olivenöl
50 Gramm	Butter
2 Esslöffel	sehr fein gehackte Schalotten
2 Esslöffel	sehr fein gehackten Knollensellerie
2 Esslöffel	fein gehackten Möhren
500 Gramm	Rinderhackfleisch
Etwas	Meersalz und schwarzen Pfeffer
100 Milliliter	Milch
3	400 Gramm-Dosen italienische Tomaten, passiert
Etwas	frisch geriebene Muskatnuss
Je nach Größe der Auflaufform:	Lasagneplatten, vorgekocht
2	Mozzarella
150g	frisch geriebenen Parmesan
	Für die Bechamelsoße:
750 Milliliter	Milch
1	Lorbeerblatt
50 Gramm	Butter
50 Gramm	Mehl
Etwas	Meersalz und schwarzen Pfeffer
Etwas	frisch geriebene Muskatnuss

Das brauchst du noch

Eine Kasserolle
Zwei Töpfe
Eine Auflaufform

Schritte

- 1** Zuerst machst Du das Ragu, also die Tomatensoße. Sie muss sehr langsam kochen. Erhitze das Öl mit der Butter in einer Kasserolle, bis die Butter geschmolzen ist. Dann dünstest Du darin die Zwiebel-, Sellerie- und Möhrenwürfel an, bis sie glasig und weich sind.
- 2** Danach gibst Du das Hackfleisch dazu. Es muss gut angebraten werden. Zerteile es und wende es mit dem Rührlöffel beim Anbraten. Würze es kräftig.
- 3** Gieße die Milch dazu und lass sie aufwallen, bis das Fleisch die Milch aufgenommen hat.
- 4** Zuletzt gießt Du die Tomaten in die Kasserolle und lässt das Ragu mindestens eine Stunde auf kleiner Flamme schmoren. Es darf auf keinen Fall anbrennen.
- 5** Du solltest zwischendurch regelmäßig kontrollieren, ob das Ragu genug Flüssigkeit hat. Wenn nicht, gießt Du noch etwas passierte Tomaten oder Wasser oder Brühe dazu.
- 6** Schmecke die Soße zwischendurch ab. Verbrenn Dir dabei aber bitte nicht die Zunge, denn sie ist sehr heiß.
- 7** Zuletzt verfeinerst Du sie mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss.
- 8** Für die Bechamelsoße erwärmst Du die Milch mit dem Lorbeerblatt, damit seine Aromen sich entfalten können.
- 9** In einem anderen Topf bringst Du die Butter zum Schmelzen und rührst das Mehl mit einem Kochlöffel ein, bis eine kugelförmige Masse entsteht. Lass die Mischung einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln.
- 10** Nimm das Lorbeerblatt aus der Milch und gieße etwas Milch zu der Butter-Mehlmischung. Rühre so lange, bis eine cremige Paste entstanden ist. Gieße nun immer wieder etwas Milch dazu und verrühre sie, bis eine fertige Soße entstanden ist. Es bilden sich bei dieser Soße oft Klümpchen. Du solltest daher nicht aufhören zu rühren. Sobald die Soße zu köcheln beginnt, lösen sich alle Klümpchen auf und die Soße wird schön sämig.
- 11** Wenn Du alle Milch verbraucht hast, lässt Du die Soße noch zehn Minuten auf niedriger Flamme köcheln.
- 12** Würze sie mit Salz und weißem Pfeffer und etwas Muskat. Sie muss gut gewürzt sein, daher solltest Du sie immer noch mal probieren und gegebenenfalls nachwürzen.
- 13** Bedecke den Boden einer Auflaufform mit einem Löffel Bechamelsoße, etwas Ragu, ein wenig Mozzarella und einer Prise frisch geriebenem Parmesan.
- 14** Darauf legst Du eine Lage Lasagneblätter. Falls das an den Rändern nicht richtig passt, zerbrichst Du ein Lasagneblatt und "puzzelst" mit den Stücken allzu große Lücken zu. Dabei ist es sehr wichtig, dass keine Nudelteile übereinander lappen, sie bleiben dann nämlich hart.
- 15** Nun kommt wieder eine Schicht aus Bechamelsoße, Ragu, ein wenig Mozzarella und einer Prise Parmesan. Und weiter geht es mit der nächsten Lage Lasagneplatten, auf die wiederum eine Schicht aus den Soßen und etwas Käse folgt. Das wiederholst Du, bis die Soßen verbraucht sind.
- 16** Die oberste Schicht muss eine "flüssige" sein, also eine aus Bechamelsoße, Ragu, ein paar Mozzarellascheiben und einer Handvoll Parmesan. Zur Verfeinerung reibst Du noch etwas frisch geriebene Muskatnuss über Deine Lasagne.
- 17** Stelle die Lasagne in den vorgeheizten Backofen und lass sie bei 220 Grad etwa 25 Minuten backen bzw. so lange, wie es auf der Packung mit den vorgekochten Lasagneblättern steht. Bitte einen Erwachsenen, die Form aus dem Ofen zu holen.