

Offene Lasagne mit vegetarischer Hackfleisch-Soße

Für zwei Personen

Für die Lasagne-Platten:

2 Eier	250 g Semola	Mehl
2 EL Olivenöl	1 Msp. Salz+ Salz	

Vegetar. Hackfleischsauce:

250 g vegetar. Hackfleisch	5 Tomaten	2 Karotten
1 Knollensellerie	1 rote Zwiebel	5 Knoblauchzehen
1 EL Butter	1 EL Tomatenmark	200 ml medium Sherry
1 Bund Petersilie	2 Lorbeerblätter	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL scharfes Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

50 g Butter	500 ml Milch	30 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Für die Lasagne-Platten:

Den Backofen vorheizen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze.

Mehl, Eier, Salz, Öl und 1 EL kaltes Wasser in einer Schüssel verkneten.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten weiter kneten.

Dann vierteln. Ein Viertel auf einer mit wenig Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz leicht flach rollen. Teigplatte mehrmals durch die Nudelmaschine von Stufe 1 bis 5 drehen. Teigplatte auf einer mit Semola bestreuten Arbeitsfläche in 10 cm breite Platten schneiden.

Mit den restlichen Teigstücken ebenso verfahren. Lasagne-Platten in kochendem Salzwasser 60 Sekunden garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf einem Tablett zwischen nasse Küchentüchern bis zum Anrichten aufbewahren.

Für die vegetar. Hackfleischsauce:

Tomaten in Würfel schneiden und Strunk entfernen. Sellerie und Karotten schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Alles zusammen in einer hohen Pfanne mit reichlich Olivenöl und Butter anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren.

Hackfleisch in einer anderen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Dann zum Gemüse geben. Lorbeerblätter hinzugeben, mit Sherry ablöschen und reduzieren lassen. Mit Paprikapulvern, Salz und Pfeffer würzen und weiter köcheln lassen. Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren dazu geben.

Für die Béchamelsauce:

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Mit einem Schneebesen das Mehl nach und nach in die geschmolzene Butter einrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann Milch nach und nach einrühren bis die richtige Konsistenz erreicht ist (meistens beim ersten Blubb) und dann den Topf vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Für die Garnitur:

Parmesan fein reiben und auf einem Backblech mit Backpapier zu kleinen Häufchen formen und im Ofen zu Chips werden lassen.

Patrick Steuber am 06. Mai 2024