

Lasagne der Affären

Für 2 Personen

100 g Hähnchenbrustfilet	100 g Kalbsfilet	100 g Rinderfilet
150 g Büffelmozzarella	6 Lasagneblätter, frisch	200 g geschälte Dosentomaten
6 Cocktailtomaten	4 Blätter Radicchio	4 Blätter Friseesalat
1 Bund Thymian	1 Bund Salbei	3 Lorbeerblätter
1 Bund Oregano	1 Bund Basilikum	1 Bund Rosmarin
1 Bund Lauchziwebeln	1 Bund Schnittlauch	50 g Tomatenmark
200 ml Gemüfefond	50 ml Balsamicoessig	2 EL flüssiger Honig
100 g Butter	100 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die geschälten Tomaten darin anschwanken. Anschließend mit dem Tomatenmark vermischen. Die Lasagneblätter in salzigem Wasser gar kochen. Das Hähnchenbrustfilet, das Kalbsfilet und das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Die Filets würfeln und zu den Tomaten geben, köcheln lassen. Den Gemüfefond nach 20 Minuten dazu geben. Den Rosmarin, den Salbei, den Thymian, das Basilikum und den Oregano abzupfen und in den Topf geben. Mit Salz würzen und die Lorbeerblätter dazugeben. Anschließend mit dem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit der Butter austreichen. Anschließend die Lasagneblätter mit der Bolognese schichten und 15 Minuten in den Backofen geben. Den Friseesalat waschen und schneiden. Die Lauchzwiebeln und die Tomaten waschen. Die Tomaten halbieren und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Das Dressing aus dem Olivenöl, dem Balsamicoessig und dem Honig zubereiten. Den Büffelmozzarella klein schneiden. Anschließend auf die Lasagne geben und schmelzen lassen. Die Lasagne anrichten, den Salat auf einem extra Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren.

Sofia Heilert am 16. Mai 2011