

Lamm-Lasagne mit Parmesan-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
300 g Lammhackfleisch	1 EL Tomatenmark	6 Kapern
250 g Tomaten	1 TL Oregano	Salz, Pfeffer
3 Stiele glatte Petersilie	2 EL Butter	1 EL Mehl
300 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne	1 Prise Muskat
60 g Parmesan	60 g Mozzarella	ca. 8 Lasagne-Teigplatten

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Hackfleisch zugeben und anbraten. Tomatenmark untermischen. Kapern hacken und zusammen mit Tomaten und Oregano untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Anschließend abschmecken. Für die Parmesansoße Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben, hellgelb anrösten und mit dem Schneebesen nach und nach Gemüsebrühe einrühren, mit Sahne aufgießen. Die Soße ein paar Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Parmesan reiben und Petersilie untermischen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Mozzarella klein schneiden. Eine Auflaufform mit restlicher Butter ausfetten und die Lasagne wie folgt einschichten. Soße, eine Schicht Nudelplatten, Lammbolognese. In dieser Reihenfolge noch 2 –3 Schichten weiter machen, mit Nudelplatten und Soße abschließen. Mozzarella darauf geben und im heißen Ofen die Lasagne ca. 35 Minuten backen.

Vincent Klink Donnerstag, 05. März 2009