

# Lamm-Hack-Karotten-Lasagne

## Für 2 Personen

600 g Karotten	1 Schalotte	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	1,5 Brötchen vom Vortag
80 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Ei	300 g Lamm-Hackfleisch
6 Lasagneteigblatten	ca. 250 ml Fleischbrühe	ca. 60 Fetakäse
1 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, Karotten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und kurz durchschwenken. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Ein Brötchen in feine Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Petersilie, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken. Kräuter zu den Brotscheiben geben, Ei und Hackfleisch ebenfalls zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) mit Butter ausfetten und 2 Lasagne-Teigplatten einlegen. Ganz wenig Fleischbrühe angießen und etwas vom Hackfleisch darauf streichen, obenauf eine Schicht Karotten, dann wieder 2 Teigplatten, etwas Brühe, Hackfleisch und Karotten, das Ganze nochmal und mit einer Schicht Teigplatten abschließen. Darüber die restliche Brühe gießen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit das halbe Brötchen in einem Cutter oder auf einer Reibe zu feinen Semmelbröseln zerreiben. Feta klein würfeln und mit den Bröseln vermischen. Die Käse-Brösel nach 20 Minuten Garzeit obenauf die Lasagne geben. Mit Olivenöl beträufeln und nochmals ca. 10 Minuten weiter garen. Gegarte Lasagne aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen und anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. April 2011