

Pizza-Lasagne

Für eine Springform:

| | | |
|-------------------------|------------------|--------------------------|
| 1 große Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 4 EL Olivenöl |
| 600 g gem. Hackfleisch | Salz, Pfeffer | 12 EL getrock. Oregano |
| 2 EL Tomatenmark | 1 EL + 75 g Mehl | 1 Dose geschälte Tomaten |
| 1,5 L klare Gemüsebrühe | 60 g Butter | 375 ml Milch |
| 300 g Gouda | 1 Eigelb | 425 ml Texas Mix |
| 250 g Lasagneplatten | Fett | Oregano |

Hackfleischsoße mit Tomaten zubereiten Hackfleisch und Gemüse zu einer Bolognesesoße zubereiten, Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin krümmelig anbraten. Zum Schluss Zwiebeln und Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Tomatenmark unterrühren, mit 1 EL Mehl bestäuben und anschwitzen. Geschälte Tomaten zufügen, und die Tomaten mit einem Pfannenwender zerteilen.

125 ml Brühe angießen, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten einköcheln lassen.

Eigelb und etwas Wasser in die Béchamelsoße rühren, Fett in einem Topf erhitzen, 75 g Mehl darin unter Rühren anschwitzen.

Brühe und Milch unter Rühren angießen. Soße aufkochen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Käse reiben. 80 g Käse in die Soße rühren und darin schmelzen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb und 2 EL kaltes Wasser verrühren, unter die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lasagneplatten auf einer dünnen Schicht Béchamelsoße verteilen, Texas Mix auf einem Sieb abtropfen lassen und in die Hack-Tomatensoße rühren. Eine Springform (26 cm) gut einfetten. Eine dünne Schicht Béchamelsoße auf den Springformboden verstreichen und mit einer Schicht Nudelplatten bedecken (Platten dabei auch in Stücke brechen).

Geriebenen Gouda auf der Pizza-Lasagne verteilen.

Darauf nun im Wechsel, Hacksoße, Nudeln, Béchamelsoße, Nudeln und so weiter schichten. Dabei auf die Hacksoßen-Schichten jeweils 50/60 g geriebenen Käse streuen. Als oberste Schicht Béchamelsoße verstreichen, restliche Hacksoße in Klecksen darauf verteilen und mit ca. 100 g Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen, zweite Schiene von unten, (E-Herd: 200 °C) 45 Minuten backen. Nach Belieben mit frischen Oreganoblättchen bestreuen.

NN am 26. August 2024