

La cucina con Ute

Lasagne alla mamma

Zutaten: für 4 Personen - 250 g Nudelplatten ohne Vorkochen, 50 g Räucherspeck, 2 Zwiebeln, 375 g Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum, 500 g Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, 1/8 l Weißwein

des weiteren: 1 Ei Butter, 1 Zwiebel, 125 g Champignons, 2 gestr. Ei Mehl, 1/8 l süße Sahne, Petersilie, 75 g geriebener Emmentaler

Zubereitung: Speck und Zwiebeln würfeln und leicht andünsten, Hackfleisch zugeben und anbraten, würzen.

Die kleingeschnittenen Tomaten zugeben u. das Tomatenmark, alles 15 Min. schmoren lassen.

Eine feuerfeste Form fetten, zuerst eine dünne Schicht Hackfleischsoße hineingeben, dann abwechselnd Nudelplatten und Soße einschichten, als letzte Schicht Nudeln.

Nun folgt noch die Soße zum Abdecken:

dazu feingehackte Zwiebel in Butter andünsten, Champignons zugeben, mit Mehl bestäuben, salzen u.

pfeffern u. mit der Sahne ablöschen, kurz ziehen lassen u. gehackte Petersilie zugeben.

Mit dieser Soße die Nudelplatten gut bedecken, den geriebenen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad etwa 35 Min. garen.

