AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Herbst	Italien

NEAPOLITANISCHE LASAGNE



Rezept: Der Silberlöffel: Die Bibel der italienischen Küche. ZS 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine süditalienische Variante der Lasagne ohne Sauce Béchamel. Ein Rezept für eine grosse Runde. (+1 Std. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 EL	Olivenöl	300 g	Hackfleisch
1	Zwiebel	100 g	Parmesan, geriebener
1	Karotte	5	Ei
1 St	Stangensellerie	400 g	Lasagne
1 Zehe	Knoblauch	150 g	Mozzarella
800 g	Tomatenpelati		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. In einem grossen Topf Öl erhitzen. Kleingeschnittene Zwiebel, Karotte, Stangensellerie und Knoblauch zufügen und bei niedriger Hitze 5 Min. dünsten.
2. Die passierten Tomaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Std. köcheln lassen. Hackfleisch, 1 Ei und die Hälfte des Parmesans vermischen, Klösschen formen und im Sugo mitkochen.
3. Backofen auf 160° C vorheizen. Inzwischen 1 Ei pro Person 8 Min. kochen, kalt abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden.
4. Lasagne-Blätter vorbereiten. Ofenfeste Form ausbuttern. Abwechselnd Pasta, Tomatensugo, Eierscheiben und Mozzarella einfüllen. Mit Tomatensauce, dem verbliebenen Parmesan und einigen Butterflöcklein abschliessen.
5. Form mit Alufolie abdecken und 50 Min. backen. Alufolie entfernen und die letzten 10 Min. offen backen, evtl. mit Grillfunktion. Vor dem Servieren 10 Min. ruhen lassen.

TIPP: Rezept funktioniert auch ohne Eierscheiben.