Lasagne mit Mie Nudel

<u>Zutaten</u>
400g Hackfleisch
2 Pack. Mie Nudeln oder 6 Platten
2 Kugeln Mozzarella
700ml passierte Tomaten
70g Tomatenmark
1 Dose Tomatenfleisch oder stückige Tomaten
2 kl. Dosen Mexico Mix Alternativ 1 Dose Mais + 1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln mittelgroß
1 Karotte
3 – 4 Peperoni eingelegt aus dem Glas
3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, etwas Chili
Eine Prise Zucker
Für Die Béchamelsosse
Ca. 40g Butter, 2 gehäufte EL Mehl, 200g Sahne ca. 500ml Milch, 60ml Weißwein oder 3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat eine Prise Zucker

So funktioniert es!
Hackfleisch mit etwas Öl in einem ausreichend großen Topf oder Pfanne anbraten.
Zwiebel, Karotte und Knoblauch fein würfeln und zum Hackfleisch geben und mit anbraten.
Tomatenmark dazu geben und weiter rösten lassen.
Mit passierten Tomaten ablöschen die Dose oder Glas mit etwas Wasser spülen und in die Pfanne geben.
Das gleiche mit der Dose stückigen Tomaten machen.
Mexico Mix dazu geben. alternativ eine Dose Mais und eine rote, fein gewürfelte, Paprika mit dem anderen Gemüse dazu geben.
Würzen mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronensaft und eine Prise Zucker
Das ganze etwas einkochen lassen.
Die Béchamelsosse!
Butter im Topf schmelzen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze richten
Temperatur reduzieren und kräftig rühren, das Mehl nicht ansetzen lassen
Mit der Sahne ablöschen und mit der Milch die gewünschte Konsistenz einstellen
Etwas köcheln lassen
Ein Schuss Weißwein schmeckt in dieser Soße auch fein. Den Zitronensaft dann weglassen.
Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
Mit einer Prise Zucker das ganze etwas abrunden.
Lasagne bauen!
Da die Nudeln doppelt sind bzw. einmal gefaltet. müssen die Platten getrennt werden sonst wird es zu viel Nudeln. Mit einem flachen Löffelstiel, Tortenheben oder Servierheber einfach zwischen die 2 Lagen etwas einfahren dann lösen sie sich ganz einfach und man kann sie sauber trennen.
Es bröselt etwas
Angefangen mit einer dünnen Schicht Béchamelsosse, darauf die erste Schicht Mie Nudeln.
Es folgt eine Schicht Hackfleisch Soße → Béchamelsosse, 2. Lage Nudeln → Hackfleisch als letzte Schicht kommt Béchamelsosse Das ganze mit 2 Kugeln Mozzarella in Stücke oder Scheiben geschnitten abdecken.
In den vorgeheizten Backofen bei 220C ca. 25 Minuten O/U überbacken bis die Lasagne eine goldbraune Kruste hat.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481