

Steinpilz-Bolognese-Lasagne

Zutaten für 4 Portionen

Für die Steinpilzsoße :

200 g Steinpilze
3 EL gehackte Blatt Petersilie,
2 EL Olivenöl,
2 Knoblauchzehen.

Für das Ragù Bolognese :

100 g gemischtes Hackfleisch (Rind ,
Schwein),
50 g Parmaschinken am Stück oder nicht zu
dünn geschnitten,
2 Karotten (Möhren),
1 Stange Staudensellerie (Bleichsellerie, Stangensellerie),
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
1/8 l Fleischbrühe (Instant)
1 EL Butter,
2 EL Öl,
2 EL gehackte Petersilie,
Salz,
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.
2 EL Mehl..

Für die Lasagneplatten :

250 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro),
9 EL lauwarmes Wasser,
1 Ei,
1 TL Salz

Mehl zum Bearbeiten.

Oder 12 weiße Lasagne-Blätter.

Butter zum Ausfetten der Lasagne Form.

Oben drauf kommt noch :

200 g passierte Tomaten,
1 TL getr. Oregano,
1 EL gehacktes frisches Basilikum.

Zubereitung:

Für die Steinpilz-Bolognese-Lasagne stellen wir erst mal den Teig für die Nudelplatten her:

Das Hartweizenmehl auf das Nudelbrett häufen, eine große Mulde hineindrücken. Salz, Ei und das Wasser in die Mulde geben. Mit einer Gabel die Zutaten in der Mulde verrühren und nach und nach immer mehr Mehl vom Rand dazurühren. Mit beiden Händen das Mehl vom Rand her über den dickflüssigen Teig verteilen und das ganze gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einpacken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Jetzt das Ragù Bolognese zubereiten :

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Die Karotten schälen und abspülen, den Stangensellerie waschen, putzen, trocken und beides fein würfeln. Den Parmaschinken fein würfeln.

In einem großen Topf das Öl erhitzen, die gehackte Zwiebel und den Knoblauch zugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben,



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Steinpilz-Bolognese-Lasagne

ebenfalls unter rühren mitbraten bis es krümelig ist. Die Möhren und den Sellerie zugeben und weiter braten. Die Butter zugeben. Mit Mehl bestäuben, kurz weiterbraten. Den gehackten Schinken zugeben und die Fleischbrühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie zugeben und das Ragù zugedeckt 30 Min. schmoren lassen.

Während das Ragù Bolognese schmort :

Die Steinpilze putzen : Mit einer kleinen Bürste vorsichtig die Erde, Nadeln und sonstige Verunreinigungen abbürsten, mit einem feuchten Schwämmchen nachputzen. Fraß-Stellen von Schnecken und Tieren mit einem kleinen scharfen Messer entfernen.

Die Steinpilze kleinblättrig aufschneiden, dabei madige Stellen entfernen. Die Knoblauchzehen schälen, klein würfeln, in einer beschichteten Kasserolle mit 2 EL Olivenöl goldgelb anrösten. Die Pilze und 20 ml Wasser zugeben. Bei geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe 30 Min. dünsten. Dabei immer wieder umrühren. Am Ende der Garzeit leicht salzen und die fein gehackte Petersilie unterrühren.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, teilen und jede Hälfte so dünn wie möglich ausrollen. Die Nudelplatten mit dem Teigrädchen in zur Lasagne Form passende Flecken teilen.

Die Lasagne Form mit Butter ausfetten, den Boden mit einer Schicht Nudelplatten belegen.

Das Ragù Bolognese darauf verteilen, mit einer Schicht Nudelplatten abdecken.

Die Pilzmasse darauf verteilen. Mit eine Schicht Nudelplatten abdecken. Wiederholen, bis Ragù und Steinpilzsoße aufgebraucht sind. Der Abschluss muss eine Schicht Nudelplatten sein, die dann wie folgt mit Tomatensoße bedeckt wird:

Die passierten Tomaten mit Oregano, Salz und Basilikum würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Nudelplatten dick mit Tomatenmasse bestreichen und mit den Mozzarella-Scheiben belegen.

Garzeit: 40 Minuten bei 225 Grad Ober- u. Unterhitze bzw. 200 Grad bei Umluft.

Tipp der Aalener Kochbaeren :

Die Lasagne in kleine Lasagne Förmchen aufteilen. Diese lassen sich auch - vor dem Backen - tief - gefrieren. So haben Sie schnell eine leckere Lasagne!

Falls gerade keine Saison für Steinpilze ist, verwenden Sie einfach Kräutersaitlinge.