

## Champignon-Hackfleisch-Lasagne

Zutaten für 4 Portionen

### Für die Champignonsoße :

250 g Champignons, kleine, weiße

Salz

2 EL Butter

1 EL Mehl

### Für die Hackfleischsoße :

250 g gemischtes Hackfleisch

( Rind , Schwein )

2 Zwiebeln

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

100 ml Rotwein

200 ml passierte Tomaten

Salz

Oregano

Thymian

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.

Margarine zum Ausfetten der Lasagne Form.

### Oben drauf kommt noch :

4 EL Sahne

1 Mozzarella (125 g Abtropfgewicht)

### Zubereitung:

Für die Champignon-Hackfleisch-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 die beiden Soßen zubereiten :

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein hacken. In einem großen Topf das Öl erhitzen, die gehackte Zwiebel und den Knoblauch zugeben und unter ständigem rühren anschwitzen. 2 Esslöffel für die Champignons entnehmen und in einen anderen Topf geben. Das Hackfleisch zugeben, ebenfalls unter rühren mitbraten bis es krümelig ist. Mit Mehl bestäuben, kurz weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Das Tomatenmus zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen und das Ragù zugedeckt 20 Min. schmoren lassen.



# WWW.KOCHBAEREN.DE

## Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Champignon-Hackfleisch-Lasagne

Während das Hackfleisch schmort :

Die Champignons putzen : Mit einer kleinen Bürste vorsichtig die Erde und Verunreinigungen abbürsten, mit einem feuchten Schwämmchen nachputzen.

Die Champignons kleinblättrig aufschneiden. Die Butter zu der abgezweigten, geschmorten Zwiebel-Knoblauch-Masse geben, die Champignons dazu geben, mit Mehl bestäuben und schmoren lassen. Wenn die Champignons frisch sind, geben sie genügend Flüssigkeit ab, sonst ein paar Eßlöffel Wasser zugeben. Etwa 10 Minuten dünsten lassen, dabei immer wieder umrühren und darauf achten, dass die Soße nicht anbrennt. Am Ende der Garzeit leicht salzen.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, teilen und jede Hälfte so dünn wie möglich ausrollen. Die Nudelplatten mit dem Teigradchen in zur Lasagne Form passende Flecken teilen. Die Lasagne Form mit Butter ausfetten, den Boden mit einer Schicht Nudelplatten belegen.

Die Hälfte der Hackfleisch Masse darauf verteilen, mit einer Schicht Nudelplatten abdecken.

Die Pilzmasse darauf verteilen. Mit eine Schicht Nudelplatten abdecken. Darauf die Hälfte des in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella verteilen. Mit eine Schicht Nudelplatten abdecken. Darauf die restliche Hackfleisch Masse verteilen. Mit eine Schicht Nudelplatten abdecken. Die Nudelplatten mit Sahne bestreichen und mit den restlichen Mozzarella-Scheiben belegen.

Garzeit für die Champignon-Hackfleisch-Lasagne:

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