

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Lebkuchen-Hackfleisch-Lasagne

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 300 g Maronen | Für die Sauce: |
| 1 kleiner Kopf Wirsing | 80 g Butter, 80 g Mehl |
| 2 Zwiebeln, Olivenöl | 0,4 L Gemüsebrühe |
| 500 g Rinderhackfleisch | 0,4 L Milch |
| Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz | 12 Lasagneblätter |

Zubereitung:

zerteilen Sie den Wirsing in einzelne Blätter, waschen den
und blanchieren die Blätter in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten.

Erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten das Rinderhackfleisch
solange bis es krümelig ist. Geben kleingehackte Maronen dazu.
Geben Sie Zwiebelwürfel dazu und braten die mit dem Hackfleisch zusammen,
bis sie glasig sind. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel
Lebkuchengewürz.

Für die Bechamelsauce erhitzen Sie Butter in einem Topf,
rühren Mehl ein und lassen dieses kurz anschwitzen.
Brühe und Milch zugießen und 10 Minuten köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Klümpchen in der Sauce? Einfach den Pürrierstab reinhalten.

Wir machen die Lasagne fertig:

Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken,
mit Lasagneblättern auslegen, eine Lage Hackfleisch drauf geben,
dann Wirsingblätter, etwas Sauce, wieder Lasagneblätter usw.

Mit Lasagneblättern abschließen, die restliche Sauce drüber gießen,
mit Käse bestreuen und im Ofen bei 180° - 40 Minuten backen.