

Hier und heute



Klassische Lasagne Bolognese

Koch Lars Middendorf macht eine klassische Lasagne Bolognese und zeigt, wie das italienische Original im Handumdrehen gelingt.

Rezept

Klassische Lasagne Bolognese

von Lars Middendorf für eine Auflaufform, 4 Portionen

Zutaten

- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Dosentomaten
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g rote Cherrytomaten
- 200 g Ricotta
- ca. 80 ml Milch
- 12 Lasagneplatten
- 2 Zweige Thymian
- 200 g Mozzarella
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Muskatnuss

Zubereitung

Zunächst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in der heißen Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Das Fleisch hinzugeben und braun anbraten.

Die Dosentomaten und 200 ml Wasser oder Gemüsebrühe hinzugeben und 20 Minuten lang köcheln lassen.

Den Thymian abzupfen, die Cherrytomaten halbieren und beides ebenfalls in den Topf geben und 20 Minuten lang köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken und fein pürieren.

Den Ricotta mit der Milch verrühren, bis er die Festigkeit von cremigem Joghurt bekommt. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Eine Form einfetten und schichtweise zunächst mit etwas Sauce, dann Lasagneplatten und mit Ricottacreme belegen.

Je nach Größe der Form sollten sich etwa fünf Schichten ergeben. Zuletzt den Mozzarella in Stücke zupfen und auf der obersten Ricottaschicht verteilen.

Die Lasagne nun im Ofen bei 180 °C circa 30 Minuten backen. Dann ggf. mit einem scharfen Messer oder einem Holzstäbchen hineinstecken, um zu testen, ob die Nudelplatten gar sind. Die Lasagne sollte jetzt knusprig braun gebacken sein.

Guten Appetit!