

Lasagne Mediterrana - Hol dir Urlaubsfeeling auf den Tisch

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



400 Ricotta
200 Frischkäse
100 Parmesan
1 Stück Mozzarella
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör
Nudelmaschine

Die Lasagne gehört zu den großen Klassikern der italienischen Küche und ist bei Groß und Klein ein beliebtes Soulfood. Kein Wunder: eine herzhaft-füllige Mischung zwischen schmackhaften Nudelschichten und leckerer Sauce. Und das Ganze dann auch noch mit aromatischem Käse goldbraun überbacken. Wer kann da schon widerstehen?

Die Nudelblätter für deine Lasagne hast du mit etwas Übung übrigens recht schnell selbstgemacht und der Mehraufwand wird belohnt. Ein Happen von dieser Köstlichkeit und du fühlst sofort ein bisschen italienische Gelassenheit. Du wirst schon sehen, oder besser gesagt schmecken! Du hast den (Nudel-) Dreh noch nicht ganz raus? [Hier](#) findest du ein ausführliches Grundrezept für Lasagne mit hausgemachtem Nudelteig.

Das Traditionsgericht gibt es abgesehen von der klassischen Lasagne al Forno mit Béchamelsauce auch noch in vielen anderen - mindestens genauso verführerisch schmackhaften - Varianten. Diese *Lasagne Mediterrana* kommt mit cremigem Ricotta und fruchtig-würzigen Oliven daher - so bringst du auch an trüben Tagen ein bisschen Mittelmeer-Urlaubsgefühl auf deinen Esstisch!

Zutaten für 4 Portionen

Für den Nudelteig

250 g Mehl
100 g Hartweizen
3 Eier
1 Teelöffel Olivenöl
1/2 Teelöffel Salz

Für die Füllung

500 g Rinderhack
400 g Dosentomaten
400 g frische Tomaten
200 g getrocknete Tomaten
200 g Oliven (ohne Stein)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 ml Rotwein
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer

Fürs Schichten

- 1 -

Lasagne Mediterrana - Hol dir Urlaubsfeeling auf den Tisch

Zutaten für den Nudelteig vermischen und gut durchkneten. Teig zu einer Kugel formen und 30min im Kühlschrank ruhen lassen.

- 2 -

Für die Füllung Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken und in Pfanne anschwitzen, Rinderhack und Tomatenmark dazugeben und anbraten. Dann mit Rotwein ablöschen.

- 3 -

Oliven, Tomaten und getrocknete Tomaten klein schneiden, gemeinsam mit übrigen Zutaten der Füllung in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Frische Kräuter zuletzt hinzugeben und würzen.

- 4 -

Fürs spätere Schichten der Lasagne in einer Schüssel Ricotta, Frischkäse, Zitronensaft und Zucker vermischen, würzen und cremig rühren.

- 5 -

Die Teigkugel aus dem Kühlschrank holen, nochmals gut durchkneten, mehlen und in vier Stücke teilen. Durch die größte Stufe der Nudelwalze drehen und diese schrittweise feiner einstellen bis der Teig ca. 3mm dünn ist. Teigplatten gleichmäßig zurechtschneiden und beiseite legen.

- 6 -

Hackmischung, Ricotta-Creme und Nudelplatten nacheinander in eine große eckige Auflaufform schichten. Mit einer Nudelschicht abschließen und diese mit etwas Hack-Tomatensauce bestreichen.

- 7 -

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die oberste Schicht verteilen, alles mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für 35-40 Minuten backen.