Hausgemachte Lasagne aus der Gewürzmühle

Dauer:	2 h 35 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Zutaten für 6 – 8 Personen

Für die Pasta:	
300 g	Hartweizengrieß
3	Eier
1 TL	Olivenöl
1/2 TL	Salz
Für die Soße (Bolognese):	
2	Zwiebeln
3	Karotten
2	Knoblauchzehen
3 Stangen	Staudensellerie
1 kg	gemischtes Hackfleisch
1 EL	Pfeffer
etwas	Salz
1 EL	Tomatenmark
1/2 Flasche	Rotwein
4 Dosen	gehackte Tomaten
1 EL	Paprika geräuchert, pikant oder mild (wahlweise geräucherte Chili)
2 EL	Italienische Kräutermischung
3	Lorbeerblätter
Für die Ricotta:	
750 g	Ricotta
180 ml	Milch
1/2 TL	Muskat
1 TL	Pfeffer
Für das Schichten:	
etwas	Butter
300 g	Mozzarella
100 g	Parmesan
	Basilikum
Equipment:	
1	Topf

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

Zubereitung

Für die Pasta

1 Soll´s schneller gehen? Dann nutzen Sie fertige Lasagneplatten. Für dieses Rezept brauchen Sie 500 g Lasagneplatten.

2 Los geht´s! Das Mehl und das Salz auf eine Arbeitsfläche geben, eine Kuhle Bilden und die 3 Eier in die Kuhle schlagen. Langsam beginnen die Eier in das Mehl einzuarbeiten. Olivenöl und nach Bedarf ein wenig Wasser hinzugeben und weitere 5 – 10 Minuten kneten. Das machen Sie solange bis der Teig eine homogene feste Konsistenz hat.

3 Den Pastateig eine Stunde ruhen lassen und anschließend auf die gewünschte Dicke ausrollen oder durch die Nudelmaschine drehen.

Für die Soße (Bolognese)

1 Zunächst die Zwiebeln, die Karotten, den Knoblauch und den Staudensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

2 Das Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Pfeffer und Salz scharf anbraten. Hierbei entstehen ringsum wundervolle Röstaromen. Wir empfehlen das Fleisch nach und nach zu braten, da es ansonsten im eigenen Saft schmort und weniger Aroma entwickeln kann.

3 Nun in einem Topf das geschnittene Gemüse scharf anbraten bis die Zwiebeln glasig und die Karotten angeröstet sind. Das Tomatenmark hinzugeben und das Ganze kurz aufköcheln lassen. Anschließend alles mit einem Schuss Rotwein ablöschen und einreduzieren. Diesen Vorgang zwei bis drei mal wiederholen. Anschließend das Hackfleisch und die Tomaten in den Topf geben. Die Gewürze beifügen, mit dem restlichen Rotwein aufgießen und ca. eine Stunde köcheln lassen.

Für die Ricotta

1 Ricotta und Milch in eine Schüssel geben und glatt rühren. Gemahlene Muskatnuss und Pfeffer hinzugeben. Fertig!

Für das Schichten

1 Den Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Anschließend die Auflaufform mit etwas Butter einpinseln, so dass die Lasagne sich hinterher gut lösen lässt.

2 Wir geben immer etwas Soße vor der ersten Pastaschicht in die Form. So vermeiden wir, dass die Pasta anbrennt. Da diese von beiden Seiten gut mit Flüssigkeit benetzt wird. Danach eine Lage mit Pasta auf die erste Schicht legen. Anschließend die nächste Lage mit Soße benetzen und Ricottacreme, Mozzarellastückchen und ein paar Basilikumblätter hinzugeben. Den Vorgang bis zur letzten Lage wiederholen. Auf die letzte Pastalage eine Schicht Ricotta, ein paar Mozzarellastückchen und gemahlenen Parmesan geben. Zum Schluss die Lasagne ca. 50 Minuten in den Ofen geben.

3 Jetzt heißt´s: Schön garnieren und schmecken lassen!

4 Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Gewürzmühle Rosenheim.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim