Apfel-Lasagne

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Tomaten-Hack-Sauce

500 g	Tomaten
1,0	Zwiebel
2,0 EL	Öl
500 g	gemischtes Hack
2,0 EL	Kräuer wie Majoran, Rosmarin ...
125 ml	Apfelsaft
125 ml	Gemüsebrühe
	Salz & Pfeffer

Bechamelsauce

60,0 g	Butter
60,0 g	Mehl
500 ml	Milch
	Salz & Pfeffer
	geriebene Muskatnuss

Füllung/Belag

3,0	große säuerliche Äpfel
12,0	Lasagne-Platten
100 g	geriebener Emmentaler
150 g	Mozzarella

(Angaben für 3 Personen)



Diese Lasagne mit der Kombination aus süß-säuerlichen Äpfeln und würzigem Hack ist eine originelle Variante des italienischen Traditionsgerichts.

Zubereitung

Tomaten-Hack-Sauce

Die Tomaten in Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und im Öl andünsten. Das Hack hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis es krümelig ist. Die Kräuter, den Apfelsaft, die Brühe und die Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Béchamelsauce

Für die Béchamelsauce die Butter in der Pfanne zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Die Milch unter ständigem Rühren dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Füllung

Die Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform erst mit etwas Sauce ausgießen und dann mit vier Lasagneblättern auslegen. Die Hälfte der Apfelscheiben daraufgeben, dann eine Hälfte der Hackfleischfüllung darauf verteilen, anschließend mit Sauce übergießen. Diesen Vorgang wiederholen und abschließend noch eine Lage Lasagne darüber legen.

Belag

Den Mozarella in Scheiben schneiden und zusammen mit dem geriebenen Käse und den Butterflöckchen auf die Lasagneblätter verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 40 Minuten überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.