



LASAGNE MIT RINDSHACKFLEISCH, CHORIZO UND CHILI

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180°C vorheizen. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch anbraten, bis es braun und knusprig ist. Chorizo, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weitere 5 Minuten braten, bis die Zwiebeln weich sind. Tomatenmark und Peperoni begeben und mit Rotwein ablöschen. Kurz reduzieren lassen. Gehackte Tomaten, Chilipulver, Kreuzkümmel und Korianderpulver hinzufügen und umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig wird.

In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren eine glatte Masse bilden. Langsam die Milch hinzufügen und stetig rühren, bis die Sauce dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform mit einer dünnen Schicht der Hackfleischsauce bedecken. Dann eine Schicht Lasagneblätter darüberlegen, gefolgt von einer Schicht Bechamelsauce. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Letzte Schicht ist im Optimalfall Bechamelsauce. Mit geriebenem Käse bestreuen und 30-35 Minuten backen, bis die Lasagne goldbraun und knusprig ist. Vor dem Servieren 5-10 Minuten abkühlen lassen.

EINKAUFLISTE:

- CA. 15 LASAGNEBLÄTTER
- 500 G RINDSHACKFLEISCH
- OLIVENÖL ZUM BRATEN
- 200 G CHORIZO, IN KLEINE WÜRFEL GESCHNITTEN
- 2 ZWIEBELN, GEHACKT
- 4 KNOBLAUCHZEHEN, GEHACKT
- 1 EL TOMATENMARK
- 2 ROTE PEPERONI, IN KLEINE WÜRFEL GESCHNITTEN
- 200 ML ROTWEIN
- 500 G GEHACKTE TOMATEN
- 1 TL CHILIPULVER
- ½ TL KREUZKÜMMEL, RISCH GEMAHLEN
- ½ TL KORIANDERPULVER, FRISCH GEMAHLEN
- MEERSALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 1 TL ZUCKER
- 500 ML MILCH
- 50 G BUTTER
- 50 G MEHL
- 200 G GERIEBENER KÄSE