

Lasagne mit Zuckerhut & Hackfleisch/Soja-Schnetzel

Zutaten

500g Zuckerhut,
400g Hackfleisch/Sojaschnetzel,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
500g passierte Tomaten,
9 Lasagneblätter,
100g geriebenen Emmentaler, Olivenöl

Für die Soße:

1 EL Butter,
1 EL Mehl,
Salz, Pfeffer, Muskat,
ca. 450ml Milch,
150g Sahne-Käse-Creme,

Zubereitung

Den Zuckerhut in Streifen schneiden und waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch/Sojaschnetzel (zuvor nach Packungsanweisung anrühren) zugeben und anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Mit den Tomaten ablöschen, Zuckerhut dazugeben und alles zusammen ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Für die Soße: Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Milch nach und nach unterrühren, Käse-Creme dazugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Eine Auflaufform (ca.20x30cm – es passen 3 Lasagneplatten rein), mit Butter einfetten ca. 1/3 des Gemüses einfüllen, und 1 EL geriebenen Käse darüber streuen

Mit 3 Lasagneplatten abdecken, und 1/3 des Gemüse darauf verteilen. Kein Käse.

3 Lasagneplatten auflegen. Restliches Gemüse darauf dann die letzten 3 Lasagneplatten. Die Soße darauf verteilen und alles großzügig mit dem restlichen Käse bestreuen

Im heißen Ofen bei 180° C Umluft auf der unteren Schiene ca. 30-45 Minuten backen, bis die Lasagne Gold braun ist.