
Typ: Pasta

Quelle: R. Degner (italienisch)

Bemerkungen: Die Zubereitung der berühmten lasagne verdi läßt sich durch den Kauf von vorgefertigten lasagne - breiten grünen Nudeln - in Packungen sehr vereinfachen.

Obendrauf Mischung aus Parmesan und Emmentaler, damit die Oberfläche schmilzt.

Zutaten:

NUDELTEIG

400 g Weizenmehl
2 Eier
1/2 Teelöffel Salz
1 Eßlöffel Olivenöl
200 g durchpassierter Spinat (evtl. tiefgekühlt)

RAGOUT

40 g Speck
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Stange Sellerie
1-2 Knoblauchzehen
500 g Hackfleisch (halb-halb)
100 g roher Schinken (oder Dörrfleisch)
100 g Butter
1 Eßlöffel Tomatenmark
Origano, Rosmarin
1/4 L Fleischbrühe
1 Glas Rotwein
125 mL Sahne
100 g Hühnerleber (Option)
Salz, Pfeffer

BECHAMELSAUCE

50 g Butter
30 g Mehl
1/2 L Milch
Salz

100 g geriebener Parmesankäse

Rezept:

Aus Mehl, Eiern, Salz, Öl und Spinat einen Teig für grüne Nudeln nach dem Grundrezept Seite 30 zubereiten und mit einem Tuch bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen das Ragout zubereiten: Speck, Zwiebel, Knoblauch und Möhre in kleine Würfel schneiden, die Stange Sellerie in kleine Scheibchen. Fleisch und Schinken durch den Fleischwolf passieren. Die Speckwürfel in 50 g Butter glasig braten. Zwiebelwürfel, Knoblauch und Gemüse hinzufügen und etwas anschwitzen. Das Fleisch zu dem Speck-Gemüsegemisch geben, ebenfalls durchbraten und das Tomatenmark, eine Löffelspitze Origano und ein paar zerriebene Rosmarinblätter mit dem Fleisch verrühren. Mit der Fleischbrühe und dem Wein aufgießen. Im verschlossenen Topf etwa 40 Minuten kochen lassen, dabei hin und wieder umrühren,

damit die Sauce nicht ansetzt.

Den Nudelteig messerrückendick ausrollen. Eine viereckige feuerfeste Form mit Butter austreichen. Teigblätter in Größe der Auflaufform schneiden. Diese nacheinander in einem großen Topf in reichlich Salzwasser in wenigen Minuten al dente kochen. Vorsichtig mit einem breiten Schöpflöffel herausholen und in eine große Schüssel mit kaltem Wasser geben, in dem etwas Olivenöl verrührt ist. Die gewaschene Hühnerleber in kleine Stückchen schneiden. Zu dem Ragout die heiße Sahne gießen und so lange durchkochen lassen, bis die Sahne ganz aufgenommen ist. Die Hühnerleber an das Ragout geben und zweimal aufkochen lassen. Für die Bechamelsauce die Butter zerlassen, das Mehl hinzufügen und hellgelb rösten. Nach und nach unter Rühren die Milch hinzugießen und die Sauce 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz und geriebener Muskatnuß abschmecken.

L Teigblatt in die gefettete Auflaufform geben und einige Löffel von dem Ragout sowie etwas Bechamelsauce darüberfüllen. Parmesankäse darüberstreuen. Ein weiteres Teigblatt darüberlegen und wieder Ragout, Bechamelsauce und Parmesankäse darüberfüllen, neues Teigblatt und so fortfahren, bis alle Teigblätter verbraucht sind. Den Abschluß bildet eine Schicht Bechamelsoße. Mit Butterflöckchen besetzen und mit Parmesankäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (200° C) in etwa 30 Minuten zu goldgelber Farbe backen.