

Susanne Nett: Pfälzer Lasagne mit Hack und Saumagen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/18/susanne-nett-pfaelzer-lasagne-mit-hack-und-saumagen

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Hackfleisch, gemischtes
- 20 – 30 Scheiben dünn geschnittener Saumagen, von der dünnen Saumagenstange
- 4 – 8 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 – 3 mittelgroße Karotten
- 1 – 2 mittelgroße Zucchini
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 - 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 480 g)
- 100 g Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Majoran, getrocknet
- ca. 100 g Bergkäse
- ca. 50 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Karotten und Lauchzwiebeln putzen bzw. schälen, abbrausen, fein würfeln.

Das Hackfleisch im Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten, Karotten und Lauchzwiebeln zugeben und kurz weiter braten. Tomaten und Sahne zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und Majoran zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten schmoren.

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr feine Scheiben hobeln. Zucchini abbrausen, trocken reiben und längs in Scheiben hobeln.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform fetten. Den Boden der Form mit etwas Hackfleischmischung bedecken. 1/3 der Kartoffel- und Zucchinischeiben darauf verteilen. Die Saumagenscheiben auf Kartoffeln und Zucchini legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Hackfleisch abschließen. Bergkäse und Parmesan reiben und auf der Hack-Sauce verteilen. Die Lasagne im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 19. November 2016

Episode: Fleischküchle und Pfälzer Lasagne