

ORIGINAL LASAGNE Á LA PAD

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Packung Lasagne Blätter (ohne Vorkochen)
125 g Büffelmozzarella
25 g geriebener Parmesan

für die Hacksauce:

2 Fungi Pads gehackt
1 Zwiebel
1 Karotte groß
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
75 ml Rotwein
400 g Tomaten stückig (Dose)
150 ml Wasser
1 TL Oregano gerebelt
Basilikum
Olivenöl
Salz & Pfeffer

für die Bechamel Sauce:

50 g Butter
1 Zwiebel
50 g Mehl
500 ml Milch
Salz & Pfeffer
Muskatnuss gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Für die Hacksauce Pad, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und die Karotte reiben
2. Zwiebel und Pad bei mittelstarker Hitze in Olivenöl bräunen, Karotten dazugeben und kurz mitschwenken
3. Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen und ebenso kurz anbraten
4. Anschließend mit Rotwein ablöschen, gestückelte Tomaten hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken



5. Für die Bechamel Sauce die Zwiebel fein würfelig schneiden und in Butter glasig anschwitzen
6. Das Mehl hinzufügen und kurz mitschwitzen
7. Mit Milch aufgießen und ständig rühren bis zum Aufkochen
8. Die Sauce im Anschluss würzen und fein pürieren