

REZEPT

Lasagne im Blätterteig

Zubereitungszeit: **20 min** Portionen: **4**



Zutaten

Für die Bolognese

500 g Hackfleisch (Rind)

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Tomatenmark

125 ml Rotwein

1 Dose gehackte Tomaten à 400 g

2 Lorbeerblätter

Etwas Olivenöl

1 Prise Zucker

Gewürze

Für alles Übrige

1 Blätterteig

10 Lasagneplatten gekocht

350 g Ricotta

2 EL Basilikum frisch, gehackt

2 EL Parmesan

200 g Mozzarella gerieben

2 Eier verquirlt

Wein

Samus Gallus

www.samus-gallus.de

2020er Cuvée Wasserturm trocken

Zubereitung

Für die Bolognese

1. Das Hackfleisch in der Pfanne mit etwas Olivenöl gut anbraten.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und mit anbraten.
3. Mit Pfeffer, Salz und weiteren Gewürzen abschmecken.
4. Das Tomatenmark dazugeben und anrösten.
5. Mit dem Rotwein ablöschen und gut einkochen lassen.

Für alles Übrige

1. Für die Creme den Frischkäse mit Quark, Parmesan, Basilikum und Gewürzen vermischen.
2. Für die Grundstruktur den Blätterteig auf ein Backpapier auslegen und 4 Lasagneblätter nebeneinander darauflegen.
3. Die Hälfte der Creme in der Mitte verteilen und mit der Hälfte der Bolognese bedecken. Zum Schluss mit der Hälfte der Mozzarella bestreuen.
4. Dann zwei Platten längs darüber legen und den Vorgang wiederholen.
5. Zum Schluss noch einmal mit 2 Platten oben drauf und die Seiten von unten hochklappen, sodass sie den Inhalt umschließen.
6. Dann den Blätterteig schräg in gleich große Streifen schneiden und abwechselnd hochklappen.
7. Das Ganze mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen für ca. 25 min. backen.