



Kartoffel-Lasagne mit Hackfleisch

Mit Hackfleisch, Spinat, Béchamelsauce und einem Käsekrüstchen unterscheidet sich diese Lasagne auf den ersten Blick nicht vom italienischen Original. Doch statt Teigplatten werden Kartoffeln in die Lasagne geschichtet. Das schmeckt mindestens so gut wie das Original.

Zutaten (3 Portionen)

450g	Kartoffeln festkochend
300g	Blattspinat aufgetaut
	Kräutersalz
20g	Zwiebel
200g	Rindshackfleisch
50g	Zwiebel
5cl	Rotwein
1dl	Passata di Pomodoro
30g	Halbhartkäse, gerieben
20g	Tafelbutter
15g	Weissmehl
4dl	Milch
2	Lorbeerblätter
1	Knoblauchzehe
	Muskatnuss, Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen (ca. 25 Minuten). Kartoffeln auskühlen lassen, schälen und zu 3mm dicken Scheiben schneiden.

Tafelbutter aufschäumen lassen, das Mehl zugeben und zu einem glatten Brei

verrühren. Milch zuerst in kleinen Schlucken zugiesen und gut verrühren, danach den Rest der Milch zugiesen und weiter rühren. Lorbeerblätter zugeben, Knoblauch dazupressen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Béchamel 15 Minuten köcheln lassen und dabei häufig umrühren, damit sie nicht anbrennt. Etwas auskühlen lassen.

50g Zwiebel hacken und in Bratbutter anbraten, Hackfleisch klümpchenweise zugeben und 2-3 Minuten braten lassen, ohne zu bewegen, damit das Hackfleisch keinen Saft zieht (Grössere Mengen etappenweise anbraten). Hackfleisch wenden und kurz weiterbraten, mit Rotwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Passata zugiesen und verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.

20g Zwiebel hacken und in Bratbutter glasig dünsten. Spinat leicht ausdrücken, zugeben und mit Kräutersalz würzen. 10 Minuten köcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.

Eine Gratinform gut ausbuttern. Zutaten lagenweise einschichten, mit einer Lage Kartoffelscheiben beginnen und mit Béchamel und Käse abschliessen (siehe Bild).

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens 30 Minuten gratinieren.











