

Nudeln Rezepte

Apfel Lasagne Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Italien, Tirol

12 Lasagneblätter

Für Die Füllung:

3 große Säuerliche Äpfel
-z.B.
-Boskop
500 g Gemischtes Hackfleisch
100 g Durchwachsener Speck
1 Zwiebel
2 Stangen Sellerie
2 Essl. Speiseöl
1/8 Liter Apfelwein
-oder -saft

1/8 Liter Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
500 g Tomaten
-geschält
2 Essl. Kräuter
-frisch oder ge-
-trocknet, z.B. Majoran,
-Salbei, Rosmarin

ausserdem:

3/4 Liter Bechamelsauce
-Fertigprodukt
-oder selbstgemacht
150 g Mozzarella

100 g Allgäuer
-frisch gerieben
Emmentaler

Für die Füllung den Speck, die Zwiebel und den Sellerie fein würfeln. Das Speiseöl erhitzen, den Speck darin knusprig braten, die Hitze reduzieren und die Zwiebel und den Sellerie darin andünsten. Das Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren anbraten. Die Kräuter, den Apfelwein oder -saft, die Brühe und die Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 35 Minuten im offenen Topf köcheln lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Bechamelsauce ausgießen, mit vier Lasagneblättern auskleiden. Die Hälfte der Apfelscheiben darauf geben, dann eine Hälfte der Hackfleischfüllung darauf verteilen, mit Sauce übergießen. Noch einmal Lasagneblätter, Apfelscheiben, Füllung und Sauce darüber geben, mit den restlichen Lasagneblättern abschließen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, zusammen mit dem geriebenen Käse und Butterflöckchen auf den Nudelblättern verteilen. Im auf 200 Grad C vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.