

i Auch mit Thermomix möglich!



aareguet.ch Linsä Lasagne

Zutaten für 6 Personen

aareguet.ch Linsä sauce:

70 g	Parmesan
200 g	Rüebli
200 g	Knollensellerie
80 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
20 g	Olivenöl
200 g	Wasser
200 g	Rotwein
1 Dose	gehackte Tomaten (800 g)
200 g	aareguet.ch Linsä
20 g	Tomatenpüree
2	Zweigchen Majoran
1	Lorbeerblatt, getrocknet
1.5 TL	Salz
4 Prisen	Pfeffer

Béchamelsauce:

750 g	Vollmilch
50 g	Butter
70 g	Weissmehl
1 TL	Salz
2 Prisen	Muskatnuss, gemahlen
12	Lasagneblätter

Zubereitung ohne Thermomix

aareguet.ch Linsä sauce:

1. Rüebli, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch zerkleinern und mit Olivenöl dämpfen
2. Wasser, Rotwein, Tomaten, aareguet.ch Linsä, Tomatenpüree, Majoran, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben, mischen und für 35 Minuten garen.

Béchamelsauce:

3. Butter in Pfanne schmelzen.
4. Weissmehl unterrühren.
5. Vollmilch, Salz und Muskat beifügen
6. Aufkochen bis die Béchamelsauce fester wird
7. 4 El Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen.
8. Lasagne-Blätter, aareguet.ch Linsä und Béchamelsauce lagenweise in die Form schichten, mit Béchamelsauce abschliessen. Beiseitegestellten Parmesan darüberstreuen.
9. Lasagne 35 Minuten (200°C) in der Mitte des Backofens backen. Lasagne herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Zubereitung mit Thermomix

aareguet.ch Linsä sauce:

1. Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.
2. Rüebli, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Olivenöl zugeben und ohne Messbecher 7 Min./120°C/Stufe 2 dämpfen.
4. Wasser, Rotwein, Tomaten, aareguet.ch Linsä, Tomatenpüree, Majoran, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben, mit dem Spatel einmal mischen. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 35 Min./100°C/Stufe 1 garen.
5. Mit dem Spatel noch einmal durchrühren. Majoran und Lorbeerblatt entfernen. Mixtopf spülen.

Béchamelsauce:

1. Vollmilch, Butter, Weissmehl, Salz und Muskat in den Mixtopf geben, den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 12 Min./100°C/Stufe 2 garen. Währenddessen Backofen auf 200°C vorheizen und eine weite ofenfeste Form (20 x 30 x 5 cm) einfetten.
2. 4 El Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen.
3. Lasagne-Blätter, aareguet.ch Linsä- und Béchamelsauce lagenweise in die Form schichten, mit Béchamelsauce abschliessen. Beiseitegestellten Parmesan darüberstreuen.
4. Lasagne 35 Minuten (200°C) in der Mitte des Backofens backen. Lasagne herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Weitere Infos ↴

