



LASAGNE MEDITERRAN

 4 Portionen  1:30 Std.

Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Möhren putzen, waschen, schälen und fein würfeln. Den Stangensellerie und die Zucchini putzen, waschen und in feine Scheiben bzw. Würfel schneiden. Die Tomate waschen, entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Das Putenfleisch durch den Fleischwolf drehen oder ganz fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin unter Rühren anbraten. Zuerst die Möhren zu dem Fleisch geben und 5 Minuten mitbraten. Dann das restliche Gemüse zugeben. Nach 2-3 Minuten das Tomatenmark, die Dosentomaten mit Saft und den Thymian untermischen, dabei die Tomaten im Topf etwas zerkleinern. Die Brühe und den Balsamico-Essig angießen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und je 1 Prise Muskat und Zucker würzen. Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
2. Den Kochkäse in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und die Milch unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Öl einfetten. Eine Schicht Lasagneblätter hineinlegen, darauf ein Drittel der Fleisch- und ein Viertel der Käsesauce verteilen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Die letzte Nudelschicht ausreichend mit Käsesauce bedecken und den Parmesan darüberstreuen. Im Ofen in 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!

Zutaten

- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zucchini 1 Tomate
- 1 EL Öl
- 300 g Putenschnitzel
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Dose geschälte Tomaten (240 g Abtropfgewicht)
- 1 TL getrockneter Thymian oder frische Thymianblätter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 TL Zitronensaft
- Zucker
- 100 ml Milch (1,5 %)
- 200 g Bönsel Kochkäse der Klassiker mit Kümmel**
- Öl für die Form
- 200 g Lasagneblätter
- 50 g geriebener Parmesan

