



100 Layer Lasagne

Folge 1 (21.04.2024)

Für 6 Personen

Kochzeit: 3 Std

Vorbereitung: 20 min

Für die Bolognese:

1 weiße Zwiebel
Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Selleriestange
1 Sellerieknolle
1 Zucchetti
4 Karotten
1 EL Mehl
30 g Tomatenmark
100g Rotwein
1 Dose Pelati
200g Gemüsebrühe
300g Parmesan
grobes Meersalz
gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Gemüse von Hand in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten. Währenddem das Gemüse angedünstet wird 1 EL Mehl dazugeben. Tomatenmark und Pelati dazu geben und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen lassen und danach mit der Bouillon auffüllen. Deckel drauflegen und für 1Std. köcheln lassen. Zur Seite stellen und die Sauce Béchamel ansetzen.

Für die Sauce Béchamel:

80g Butter
50g Mehl
200g Milch
100g Rahm
Salz & Pfeffer

Butter in einen Topf geben und langsam erwärmen, Mehl dazu geben und leicht anschwitzen. Milch und Rahm dazu giessen und alles für ca. 5 min köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Lasagnieren:

Ca. 20 trockene Teigblätter
100g Parmesan
Etwas Olivenöl

Den Nudelteig NICHT frisch machen. 100 Layer Lasagne funktioniert besser mit getrockneter Pasta, da sie so saugfähiger ist. Die trockenen Teigblätter kurz im Salzwasser kochen bis sie weich werden und nicht brechen. Etwas Olivenöl auf ein Backblech geben und kurz Teigblätter darauf abkühlen lassen.

Abwechselnd Béchamel, Bolognese, Parmesan und Pasta in der einer grossen, mit Olivenöl bepinselten Metallform schichten. Etwas Sauce Bolognese übriglassen und zur Seite stellen. Anschliessend Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für 90 Minuten backen. Lasagne abkühlen lassen und für ca. 5 h in den Kühlschrank tun.

Lasagne aus der Form, auf einem Schneidebrett stürzen und in 2cm dicke Scheiben schneiden. Übrige Sauce Bolognese aufwärmen und die geschnittene Lasagne Scheibe kurz in einer Pfanne auf beiden Seiten anrösten. Die Scheibe auf einem Klecks Sauce Bolognese anrichten.