

Lasagne mit Schweinenacken

Jeder kennt sie, viele lieben sie: die Lasagne. Der italienische Klassiker kommt in diesem Rezept als Variation „Lasagne mit Schweinenacken, Steinpilzen und Süßkartoffeln“ daher – ein herzhaft-kräftiger Genuss.

Lasagne, den beliebten Ofenklassiker aus Italien, kennen die meisten als Bolognese. Wie gut sie auch auf andere Art schmecken kann, zeigt Sandra Mahut in ihrem Kochbuch „Lasagne originale“ aus dem Hädecke Verlag (ISBN 978-3-7750-0767-2, 72 Seiten, 19,3×19,3 cm, 12,95 Euro). Sie bringt Lasagne in 33 Rezeptideen mal mit Fleisch, Schinken oder Wurst, vegetarisch mit Gemüse oder Käse, aber auch mit Fisch und Meeresfrüchten auf den Tisch. Alle Rezepte sind einfach gehalten, abwechslungsreich und gut vorzubereiten.

Das Prinzip, Nudelplatten, Tomaten- und/oder Béchamelsauce sowie diverse Zutaten in eine Form zu schichten und dann in den Backofen zu schieben, lässt sich von schlicht bis üppig variieren. Herzhaft präsentiert sich die „Lasagne mit Steinpilzen, Süßkartoffeln und Schweinenacken“.

Zutaten für 6 Personen

- 450 g Süßkartoffeln
- Olivenöl
- 2 EL Honig
- Fleur de Sel, 5-Pfeffer-Mischung
- 600 g Schweinenacken
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Schalotte, geschält
- 4 Stängel glattblättrige Petersilie, grob zerteilt
- getrockneter Oregano
- Salz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 300 g Steinpilze (frisch oder TK), geputzt und gewürfelt
- 200 ml Sahne/Rahm
- 12 Nudelplatten
- 50 g kräftiger Bergkäse (z.B. mittelalter Montasio), frisch gerieben
- klein gehackte, frische Kräuter (Rosmarin, Salbei, Thymian)
- 1 Auflaufform 30 × 20 cm

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Süßkartoffeln schälen und in etwa zentimeterdicke Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit drei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Honig darübergeben und mit einem Teelöffel Fleur de Sel und einer Prise Pfeffer bestreuen. Süßkartoffelscheiben 20 Minuten im Ofen vorgaren.

Währenddessen Fleisch in grobe Würfel schneiden und mit Knoblauch, Schalotte, Petersilie und einem Teelöffel Oregano in einer Küchenmaschine zerkleinern. Farce mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen, Farce fünf Minuten darin anbraten. Steinpilzwürfel untermischen und weitere fünf Minuten braten.

Sahne mit etwas Oregano, Salz und Pfeffer verrühren.



„Lasagne originale“ beinhaltet 33 Rezepte des geschichteten italienischen Ofenklassikers.

Hädecke Verlag

Einen Teelöffel Olivenöl und etwas Oreganosahne auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Drei Nudelplatten darauf nebeneinander auslegen. Abwechselnd Steinpilzfarce, Nudelplatten, Oreganosahne und Süßkartoffelscheiben darüber schichten. Mit Nudelplatten und Oreganosahne abschließen, Käse und Kräuter nach Geschmack darüberstreuen. Lasagne 30 bis 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten ohne Backzeit. www.haedecke-verlag.de



Die Lasagne mit Schweinenacken, Steinpilzen und Süßkartoffeln ist eines von 33 leckeren Rezepten aus dem Kochbuch „Lasagne originale“.

Sandra Mahut