

Lasagne

Auch Lasagne ist ein Lieblingsgericht meiner Sippe. Meine erste Lasagne kochte ich als Teenager, ein Gericht, das im großelterlichen Speiseplan nicht vorkam. In einer Zeitschrift fand ich ein Rezept und probierte es aus. Das Rezept wies an, Mozzarella dazwischen und darüber zu streuen. Lustigerweise kannte ich diesen Käse noch gar nicht und las deshalb aus Versehen »Mortadella«. Ich wunderte mich schon ein bisschen, dass in dieses tolle Gericht noch so eine Spezialwurst rein sollte... Aber bei den Italienern weiss man ja nie...! Erst Jahre später, als ich das Rezept mal wieder anschaute, sah ich, inzwischen etwas weitergebildet..., meinen Irrtum!!

Jedenfalls hatten alle meine Lasagne gern, alle außer Großvater, der kulinarischen Neuheiten immer sehr kritisch entgegenschaut (Nach dem Motto:«Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht!«). Er nannte es einen meiner „Fütterungsversuche“. Als wir dann später beim Znacht saßen, fragte er ein bisschen kleinlaut, ob es denn keine Resten mehr habe von dem „Italiener-Zeug“!!! AHA!!!



Großvater mit seinen Kühen...

Großvater war sowieso speziell, was das Essen angeht. Nicht, dass er »schnäderfrässig« gewesen wäre, nein, das nicht. Doch früher gab es diese Versicherung bei den Bauern: Musste eine Kuh notgeschlachtet werden, so wurde das noch essbare Fleisch unter den Genossenschaftlern eines Dorfes aufgeteilt und jeder musste einen Teil davon kaufen, je nachdem, wie viele Kühe er selber besaß. Damit ging der geschädigte Bauer nicht leer aus. Einen Teil musste er natürlich selbst auch nehmen.

Leider musste dann mal eine der Lieblingskühe von Großvater geschlachtet werden, Sie hatte sich das Bein gebrochen und konnte nicht mehr geheilt werden. Jedes Mal, wenn danach bei uns zu Hause Fleisch gekocht wurde, fragte Großvater, was das sei. Ob es nicht etwa vom »Finettli« sei. Das esse er nämlich nicht. Und das tat er dann auch nicht!

Rezept:

- * Eine **Bolognese-Sauce** herstellen (siehe Seite 72).
- * Von mindestens 2 Liter Flüssigkeit eine **weiße Sauce** herstellen (siehe Seite 81).
- * **Lasagne-Blätter**



Gratinform(en) bereitstellen, gekaufte **Lasagne-Blätter** 1 Schicht hineinlegen. Weiße Sauce darüber geben, dann Bolognese. Nochmals eine Schicht Nudeln und so weiterfahren, bis die Form gefüllt ist. Am Schluss sollen Nudeln bedeckt mit weißer Sauce sein.

Die Lasagne für ca. 1/2 Stunde im 200 ° heißen Ofen überbacken. Mit Reibkäse servieren. (Oder statt in den Ofen in den Tiefkühler stellen!)

Ich mache meist zuerst die Sauce Bolognese für Spaghetti, und dann daraus gleich noch die Lasagne für den nächsten Tag oder für den Tiefkühler.

Wie gesagt lässt sich diese Lasagne gut tiefkühlen. Wenn sie durchgefroren ist, kann man sie (evtl. mit Hilfe von heißem Wasser) aus der Form nehmen und in einen Plastiksack geben. Die gefrorenen Lasagne bei Bedarf wieder zurück in die Form geben, ca. 1dl Milch darübergießen, evtl. auftauen lassen und backen wie oben. Falls es eilt, gefroren in den Ofen stellen und bei ca. 180 ° auftauen und backen lassen. Backzeit etwas länger, ca. 1 Stunde.



Tipp:

Als ich einmal vergaß, Lasagneblätter zu kaufen und auch keine Zeit hatte, selbst welche zu machen, nahm ich statt dessen Penne und legte sie flach in die Form. Das Resultat schmeckte prima! Aber man sollte es nicht „Lasagne“ nennen, denn dieser Begriff enthält eine klare Vorstellung...