

Lasagne alla Mortadella

Für die kleine Kaiserform

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Béchamelsauce

4	El	Kochbutter	in einer Pfanne schmelzen
5	El	Mehl	beigeben, kurz dünsten
5	dl	Milch	aufs Mal dazugießen und die Sauce unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, dann die Hitze reduzieren
1.3	dl	Halbrahm	beifügen
		Salz, Muskat, Pfeffer, Paprika, Kräuter	würzen und Sauce 5 Min. köcheln lassen, Pfanne von der Herdplatte ziehen
5	El	Sbrinz, gerieben	unter die Sauce mischen

Füllung

1.5	El	Kochbutter	in einer Pfanne schmelzen
2	Stk	Zwiebeln, fein gehackt	andämpfen
3	Stk	Knoblauchzehen, in Scheibchen	
130	g	Schinken, in Streifen	mitdämpfen
260	g	Mortadella, in Streifen	
1.5	Büchsen	Pelati	beigeben, mitdämpfen
1.5	El	Peterli, fein gehackt	beigeben, mischen, Pfanne vom Feuer nehmen
1.5	Tl	Oregano, Ingwer, Zimt	
1.5	Tl	Mehl	darüber stäuben
200	g	Magerquark	beigeben, mischen
2.5	El	Parmesan, gerieben	
		Salz, Pfeffer, Streuwürze	würzen
½	Büchse	Wasser	Füllung verdünnen

Mit dem Verdünnen der Füllung mit Wasser erübrigt sich das Vorkochen der Lasagneblätter.

Einfüllen

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Die Lasagneblätter abwechselungsweise mit der Mortadellafüllung und der Béchamelsauce in eine gefettete Gratinform füllen, mit Béchamelsauce abschliessen.

Gratinieren

Heissluft: 50 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens. 10 Min. vor Schluss mit Alufolie abdecken.

