

Rüebli-Hackfleisch-Lasagne

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

1 EL Olivenöl
300 g Hackfleisch
(Rind und Schwein)
½ TL Salz

1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen,
gepresst
700 g Rüebli, fein gehobelt
4 dl Fleischbouillon
3 EL Petersilie,
fein geschnitten

12 Lasagne-Blätter
2 dl Saucen-Halbrahm
4 EL geriebener Sbrinz

1 — Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, salzen.

2 — Zwiebel, Knoblauch und Rüebli in derselben Pfanne ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch wieder begeben, ca. 2 Min. köcheln, Petersilie daruntermischen.

3 — 4 Esslöffel Rüebli- und Fleischsauce in der vorbereiteten Form verteilen. 4 Lasagne-Blätter darauflegen,

½ Sauce und ½ Saucen-Halbrahm darauf verteilen. Vorgang 2-mal wiederholen. Käse darüberstreuen.

4 — Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.

Ergänzen mit: Blattsalat.

Portion: 594 kcal, F 32 g, Kh 50 g, E 27 g

DER PASSENDE WEIN

**Chianti Classico
DOCG Riserva
Rocca Guicciarda**

Herkunft: Italien, Toskana

Rebsorten: Sangiovese

Charakter: im Bukett mit Dörrzweitschgen- und Brombeearomen, Röst- und Vanillenoten vom Barrique. Im Gaumen klassisch mit schöner Kraft, kräftiges Tannin, kompakt und ausbalanciert. Sehr schöner, moderner Chianti.

Passt zu: Fleisch, Wild, Pasta, Grilladen.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Verkaufsstellen und bei www.mondovino.ch



Bestell-Tipp



Mit Hilfe der **Trommelreibe «easy»** reiben Sie den Sbrinz ganz komfortabel und fast ohne Kraftaufwand! Weitere Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage oder auf unserer Website

 bettybossi.ch/online-shop

