

Lasagne von Champignon - Crêpes mit Hackfleischsoße

Zutaten für: 2 Personen

300		Hackfleisch (Rind/Schwein)
8		Champignons
2		Gouda gerieben
1 1/2	klein.	Tassen Mehl (Typ 405)
1 1/2		Eier
1 1/2	klein.	Tassen Milch
8		Rucola
1		Knoblauchzehe
1		Tomate
8		Schwarze Oliven
		Je 1 EL Lauchröllchen
		Sellerie- und Karotten
1/2		Zwiebel
1 1/2		Rapsöl
2		Rosenpaprika
1 1/2		Tomatenmark
125	ml	Rotwein
1/4		Gemüsebrühe
		Basilikum
		Muskat
		(Jod-)Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Vorbereitung:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Lauch, Sellerie und Karotte in heißem Öl kurz ansautieren.

Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben schneiden und in heißem Öl kurz anbraten.

Oliven entsteinen und vierteln. Rucola säubern und grob schneiden. Knoblauch fein schneiden. Tomate abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Basilikum abzupfen.

Milch, Mehl und Ei glatt verrühren. Mit Jodsalz und Muskat würzen, Champignons untermengen.

Zubereitung:

Beschichtete Pfanne mit Rapsöl erhitzen und Crêpeteig dünn einlaufen lassen. Beidseitig goldbraun ausbacken.

Hackfleisch in erhitzter Pfanne mit etwas Rapsöl anbraten. Knoblauch und ansautiertes Gemüse dazugeben. Paprika und Tomatenmark kurz unterrühren, mit Rotwein angießen, mit Gemüsebrühe aufgießen und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne erhitzen, etwas Brühe angießen und Crêpe einlegen. Soße darauf geben, etwas Rucola drüber streuen und mit dem nächsten Crêpe abdecken. Den Soßenrest darauf geben und mit einem weiteren Crêpe abdecken.

Tomatenwürfel und Oliven darüber geben, mit Käse bestreuen und im Ofen bei 180 Grad 18 bis 20 Minuten backen. Mit Basilikum garnieren.