

Vorspeisen: Thon-Lasagne

Zubereitung Füllung

- ▷ Das Olivenöl in einem Kochtopf auf dem Herd erhitzen.
- ▷ Die Zwiebel und den Knoblauch zugeben und während 2 bis 3 Minuten gut andünsten.
- ▷ Den Thon und die getrockneten Tomatenwürfel zufügen und mitdünsten.
- ▷ Die Chilischote und die Tomatensauce zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▷ Während ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Béchamelsauce

- ▷ Die Butter in der Saucepfanne auf dem Herd zergehen lassen.
- ▷ Das Mehl zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.
- ▷ 5 dl Milch nach und nach unter ständigem Rühren zugiessen und etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.
- ▷ Die Béchamelsauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Einschichten

- ▷ Das erste Lasagneblatt in die mit Olivenöl bepinselte Gratinform legen.
- ▷ Einen Fünftel der Thonsauce darübergeben und gleichmässig darauf verteilen.
- ▷ 2 Esslöffel Béchamelsauce darübergeben.
- ▷ Ein zweites Lasagneblatt der anderen Farbe darüberlegen und mit derselben Menge Thon- und Béchamelsauce bedecken.
- ▷ Den Vorgang wiederholen, bis alles verwendet ist und ein Lasagneblatt zuoberst den Abschluss bildet.
- ▷ Den Gratin nun mit der restlichen Béchamelsauce bedecken und den Reibkäse darüberstreuen.
- ▷ Während 40 Minuten bei 200 °C Heissluft backen. Anschliessend während 8 Minuten bei 230 °C Heissluft gratinieren.

Anrichten

- ▷ Aus dem Garraum nehmen, 10 Minuten stehen lassen, vierteln und anschliessend auf 4 Pastateller verteilen.

Garstufen Lasagne

mit Vorheizen – Auflage 1

40 Minuten	200 °C Heissluft
8 Minuten	230 °C Heissluft

Zutaten Füllung

3 EL	Olivenöl
1	kleine Zwiebel, gehackt
2	Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt, fein gehackt
70 g	getrocknete Tomaten, gewürfelt
300 g	Thon aus der Dose, abgetropft, zerstückelt
4 dl	Tomatensauce (Sugo)
1	Chilischote, zerkrümelt
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl zum Bepinseln der Gratinform
3	frische weisse Lasagneblätter (ca. 24 x 12 cm)
3	frische grüne Lasagneblätter (ca. 24 x 12 cm)

Zutaten Béchamelsauce

35 g	Butter
35 g	Mehl
5 dl	Milch
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
2 EL	Reibkäse, zum Bestreuen