

Odenwälder Apfel-Lasagne mit Hackfleisch

vom Gasthaus und Metzgerei „Zur Krone“

Zutaten für 4 Personen:

500 g gemischtes Hackfleisch	300 ml Apfelwein
9 Lasagne Platten	50 g Butter
1 kleine Zwiebel	40 g Mehl
1 Knoblauchzehe	200 ml Milch
2 Äpfel	1 EL italienische Kräuter
1 EL Zucker	100 g Emmentaler gerieben
250 g Tomaten passiert	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch anbraten. Die passierte Tomaten und 1 EL italienische Kräuter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zucker karamellisieren und Apfelwürfel dazu geben, mit 100 ml Apfelwein ablöschen.

Butter im Topf schmelzen, Mehl dazugeben und schnell mit einem Schneebesen rühren, dass keine Klümpchen entstehen, den restlichen Apfelwein und die Milch dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, dann von der Platte nehmen. Jetzt die Äpfel begeben.

Den Boden der Auflaufform leicht mit der Apfel-Bechamel bedecken, 3 Lasagne Platten darauf verteilen, dann wie folgt schichten:
die Hälfte des Hackfleisches - 1/3 Bechamel - 3 Lasagne Platten -
die andere Hälfte des Hackfleisches - 1/3 Bechamel - 3 Lasagne Platten
- den Rest der Bechamel - mit dem Käse bestreuen.

Das Ganze ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Umluft 175 Grad backen, bis der Käse goldbraun ist.

Guten Appetit.