Italienischer Abend mit Lasagne und Antipasti

14. September 2010 | Autor Leroy

Hallo Welt! Hier mal wieder ein Lebenszeichen von mir.

Es ist nicht so, dass wir nichts mehr kochen . Und es nicht so, dass ich gar keine Zeit habe. Aber es gab noch nicht viel Neues und gegenüber meinem letzten Status ("Ich bin etwas Land unter…") hat sich nichts Entscheidendes getan. Aber dennoch will ich mich kurz melden, um zu zeigen:

- Ja wir kochen noch
- Die Bilder sind jetzt anders (hoffentlich besser)
- Der Blog ist mir immer noch wichtig

Anbei ein kurzer Rezept-Bericht zu unserem kürzlich zelebrierten Italienischen Abend, zu dem wir ein paar Freunde geladen hatten. Im Prinzip wollte ich vor allem eine Variante zur bereits vorgestellten Gemüselasagne vorstellen, die Lasagne mit Bolognese-Sauce (vermutlich die häufiger gegessene der beiden und somit die bekanntere). Im Prinzip ändert sich am damaligen Rezept nur die Füllung und die Menge, da wir mehr Gäste hatten und auf Nummer sicher gegangen sind.

Die Zutaten, angepasst auf die alten 8 Portionen, ändern sich wie folgt (auf dem Bild sind aber 2 Bleche mit ca. 16 Portionen zu sehen):

Zutaten für 8 Portionen:

- 550 g Rinderhackfleisch (Tipp: beim Metzger am Vortag holen und einschweißen lassen)
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 mittlere Zucchini
- 125 ml Rotwein
- 140 g Tomatenmark konzentriert
- 1 Dose Tomaten gewürfelt (400 g)
- Salz, Pfeffer, Oregano
- Lasagneplatten (z.B. von Barilla)
- Bechamelsauce (40 g Mehl, 40 g Butter, 500 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat) oder Fertigprodukt (gibt es im Mini-Tetrapack)

- 500 g Käse (400 g Mozarella und 100 g Parmesan)

Die Zubereitung ist dann grob gesagt, wie in diesem Rezept, mit dem Unterschied, dass Sie nun das Hackfleisch portionsweise in der Pfanne anbraten und dann in einen Topf geben. Pfanne auch hier mit etwas Rotwein ablöschen, Tomatenmark und Tomaten einköcheln lassen und im Topf noch etwas reduzieren. Der Rest ist identisch. Fertig sieht Ihr Blech danach so aus (bedenken Sie, dass die obige Menge nur für die Hälfte – also ein Blech - reicht!).

Zur Vorspeise hatten wir wieder Antipasti gereicht, diesmal einiges selbst gekauft und dazu dann ein leckeres Bruschetta, selbst gemacht. Das Ergebnis sehen Sie hier:

Das Bruschetta-Rezept finden Sie im Übrigen hier. Als Variante dazu haben wir eine halbe Knoblauchzehe verwendet und Cocktailtomaten. Dazu haben wir Parmaschinken, mundgerechte Stücke von der Honigmelone und gehobelten Parmesan, sowie Antipasti Misti vom Feinkosthändler unserer Wahl sowie Tomaten mit Basilikum und Mozarella gereicht.

Kam gut an, alle waren zufrieden und wir widmen uns unserer nächsten Einladung am kommenden Wochenende, diesmal vermutlich mit Gulasch (also nichts Neues)

Sobald ich aber wieder etwas Neues oder eine nette Variante habe, melde ich mich wieder, liebe Welt – versprochen

Derweil immer her mit den Kommentaren, im Dialog macht es mehr Spaß

Es grüßt ganz herzlich, Ihr Leroy

Veröffentlicht in Fleisch, Mediterran, Specials | Schlagworte: Käse, Partygericht, Rindfleisch