

Thunfisch-Lasagne mit Kapern

Auf dieses Rezept bin ich gekommen, weil ich für mein Leben gerne Lasagne esse und Steffen sowohl Thunfisch als auch Kapern ausgesprochen gerne mag. Ist zwar ein wenig aufwändig (wie jede mit Liebe zubereitete Lasagne) aber äußerst schmackhaft und eine nette Abwechslung zur klassischen "Lasagne al forno".



Zutaten für die Füllung:

1 Bund Suppengrün (mit Knollensellerie, Lauch, Möhre und Petersilie)
1 Petersilienwurzel (kann aber auch weggelassen werden)
1 Zwiebel
3 EL Pflanzenöl
300 g Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
1 große Dose geschälte Tomaten (Abtropfgewicht 480 g)
1/8 Liter trockener Weißwein
1/8 Liter Gemüsebrühe (instant)
Salz, schwarzer Pfeffer
2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft
1-2 EL Kapern
Zitronensaft
Lasagne-Blätter (vorgekocht - aber ich glaube, man kriegt eh keine mehr zum Vorkochen)
1 Tütchen Reibekäse (Gouda oder Emmentaler, mindestens 125 g, wer's mag aber auch gerne mehr)

Zubereitung der Füllung:

Sellerie, Lauch, Möhre, Petersilienwurzel und Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden. Das Öl in einem Topf oder (besser) einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand erhitzen und die Gemüsewürfel darin andünsten. Das Hackfleisch hinzugeben und krümelig braten. Die abgetropften Tomaten mit Weißwein und Brühe zu der Fleisch-Gemüse-Mischung geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Thunfisch abgießen und zerrupfen, die Petersilie fein hacken und beides zusammen mit den Kapern in die Fleisch-Gemüse-Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Füllung sieht dann so aus:



Zutaten für die Bechamel-Sauce:

60 g Butter (ca. 1/4 Stück)
50 g Mehl (ca. 5 gestr. EL)
600 ml Milch

Zubereitung der Bechamel-Sauce:

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren und goldgelb werden lassen.

Dann die Milch mit dem Schneebesen nach und nach dazugießen und die Sauce bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Fertigstellung:

Die Auflaufform mit Butter einfetten.

Den Boden der Form mit etwas Bechamel-Sauce, dann mit Lasagneblättern bedecken.

Abwechselnd Thunfischfüllung, Sauce und Lasagneblätter einschichten, mit Füllung und Bechamel-Sauce abschließen, das Ganze mit Käse bestreuen und eventuell noch ein paar Butterflöckchen daraufgeben.

Die Lasagne bei 200° C im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene in etwa 30 Minuten backen.

Dazu schmeckt ein knackiger grüner Salat.