



Lasagne mit Ragout aus Tessiner Luganiga

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

Für die Lasagne

- 24 frische Lasagneblätter
- 320g geriebener Parmesan-Käse
- 24dl Béchamelsauce
- 4 Stückchen Butter

Für das Ragout

- 8EL Esslöffel frisches Soffritto (gehackte Karotte, Sellerie und Zwiebel)
- 4 Luganighe Ticinesi
- 400ml Tomatensauce
- 4EL Tomatenmark
- 4dl Rotwein Merlot del Ticino
- 8EL Milch
- n.b. Wasser oder Fleischbrühe
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle
- n.b. Olivenöl

Zubereitung

1. 4 Esslöffel Olivenöl in einer Kasserolle mit dickem Boden erhitzen und das Soffritto für 2-3 Minuten bei leichter Hitze anbraten.
2. Den Darm von der Tessiner Luganiga abziehen und die Grillwurst mit den Händen zerbröckeln.
3. Die Masse der Tessiner Grillwurst einige Minuten anbraten, dabei mit einem Holzlöffel weiter zerkleinern und umrühren, bis sie trocken und schön goldbraun ist.
4. Mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen.

5. Das Tomatenmark und die Tomatensauce hinzugeben, gut umrühren und die Milch hinzugeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Herd auf die kleinste Stufe stellen, noch einmal umrühren und den Topf abdecken.
7. Ca. 1 Stunde und 30 Minuten bei geschlossenem Topf weiter kochen lassen, gelegentlich umrühren und Wasser oder Brühe hinzugeben, wenn die Sauce zu trocken wird.
8. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
9. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, 2 Esslöffel Béchamelsauce auf dem Boden verteilen und 4 Nudelblätter darauflegen.
10. Darauf eine Schicht Ragout und eine Schicht Béchamelsauce verteilen und mit Parmesan-Käse bestreuen.
11. Den Vorgang für 2 weitere Schichten wiederholen und mit Béchamelsauce und Parmesan-Käse abschliessen.
12. Die Lasagne für 20-25 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.
13. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, dann servieren.
14. Um eine knusprigere Kruste zu erhalten, am Ende der Backzeit die Grillfunktion einschalten und die Lasagne für einige Minuten goldbraun backen, bevor sie aus dem Ofen genommen wird.
15. Um die Zeiten aufzuteilen, kann das Grillwurstragout auch am Vortag zubereitet werden.