



Kochen
mit Globus

Fleischkäse-Lasagne
nach „Homburger Art“




Zutaten:

1 kg Fleischkäse (fertig gegart)	200 g Gouda (gerieben)
1 Packung Lasagneblätter	20 g Kräuter der Provence
200 ml Rotwein	100 g Tomatenmark
400 g Dosentomaten (geschält)	200 g Zwiebeln
200 ml Sahne	200 g frischer Babyspinat
	Salz, Pfeffer, Mondamin und Öl

*Dazu passt:
ein fruchtiger Rotwein*

 4 Personen

 55 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Anschließend in etwas Öl scharf anschwitzen. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Dosentomaten hinzugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Kräutern der Provence abschmecken.

Die Sahne hinzugeben und erneut aufkochen lassen. Mit etwas Mondamin andicken, die Tomatensauce sollte recht dickflüssig sein. Den Fleischkäse in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen.

In einer Auflaufform den Boden dünn mit der Tomatensauce bedecken und eine Lage Lasagneblätter darauf verteilen. Anschließend die Fleischkäsewürfel darauf geben und mit etwas Tomatensauce begießen. Dann mit etwas Babyspinat bedecken. Dies so lange wiederholen, bis die Auflaufform voll ist. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Backofen bei ca. 180 °C Umluft ca. 25 Minuten fertig garen.

