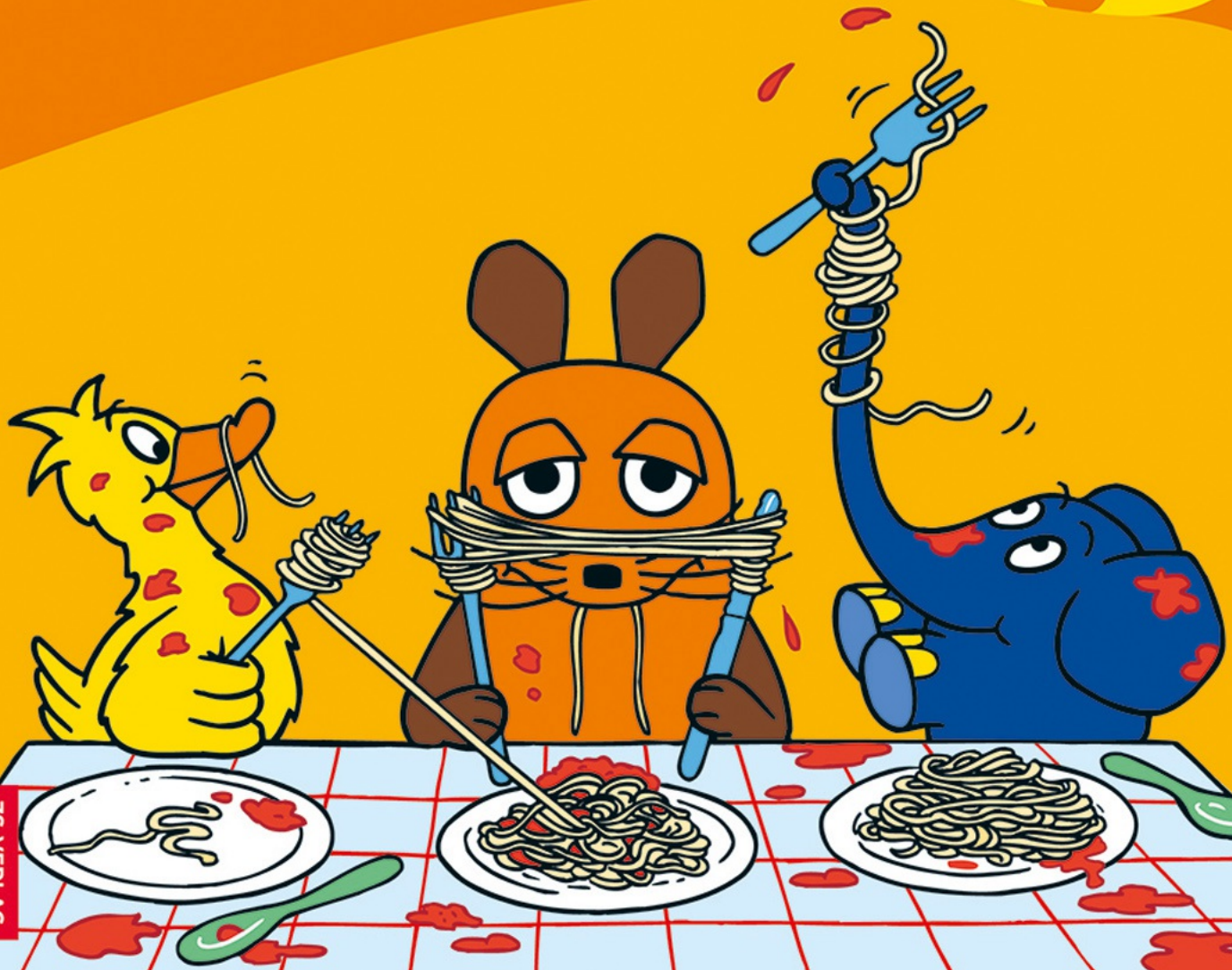


Kochen und backen mit der Maus

Rezepte, Tipps und Tricks für kleine und große Maus-Fans

Alle Rezepte doppelt mausprobiert



MAUSLECKER ÄNDERN:

* Wenn du keine Frühlingszwiebeln magst, kannst du sie auch durch 1 Möhre ersetzen, die du in ganz kleine Würfel schneidest.

* Im Sommer kannst du frische Tomaten für die Sauce verwenden.

NUDELN KOCHEN – SO GELINGT ES DIR:



1. In einem großen Topf 4 l Wasser zum Kochen bringen und 1 TL Salz hineingeben.



2. Nudeln ins Wasser geben, mit einem Kochlöffel umrühren und offen kochen lassen.



3. Fertige Nudeln in ein Sieb (im Spülbecken) abgießen und gut abtropfen lassen.



Lasagne mit Hack

Für 4 Portionen brauchst du:

1 Zwiebel · 2 Knoblauchzehen · 1 Möhre · 3 Stangen Staudensellerie · 3 EL Olivenöl · 250 g gemischtes Hackfleisch · 2 EL Tomatenmark · ½ TL Gemüsebrühepulver (gekörnte Brühe) · 1 große Dose geschälte Tomaten (825 ml Inhalt) · Salz · Pfeffer · 4 EL Butter · 50 g Mehl (Type 405) · ½ l Milch · 200 g Lasagneblätter · 1 Kugel Mozzarella (125 g; abgetropft) · 80 g geriebenen Parmesan

1. Für die Fleischsauce Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Möhre und Sellerie putzen und schälen bzw. waschen, beides in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Hackfleisch darin unter Rühren anbraten. Möhre und Sellerie kurz mitbraten. Tomatenmark, Brühepulver, 50 ml Wasser und Tomaten samt Saft unterrühren, Tomaten mit einem Kochlöffel leicht zerdrücken. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln.

2. Für die Béchamelsauce 3 ½ EL Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Milch nach und nach unter Rühren dazugießen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

3. Ein Backofengitter auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und den Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 15 × 20 cm) mit dem restlichen Olivenöl einfetten. 2 bis 3 EL Béchamelsauce in die Form geben, mit Lasagneblättern bedecken. Saucen und Nudeln abwechselnd in die Form schichten, mit den Nudeln abschließen und diese mit Béchamelsauce bestreichen.

4. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Mozzarella, Parmesan und restliche Butter in Flocken auf der Lasagne verteilen. Die Lasagne auf das Ofengitter stellen (Topfhandschuhe!) und 40 Minuten backen (Küchenwecker!).