

Rezept für 4 Personen

Nudelteig:	300 g Mehl, 2 Eier, Salz, 2-3 Esslöffel Wasser, <i>oder Fertigprodukt</i> 12 Stücke Lasagne Platten
Ragout:	3 Esslöffel Öl, 50 g Speck, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 250 g Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Basilikum, 1 Priesse Origano (Majoran), 1 kleine Dose Tomatenmark, 1 Tasse Brühe, 3 Esslöffel Rotwein
Béchamehlsoße:	40 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Milch, Salz, 100 g geriebener Parmesankäse

Tomaten mit Mozzarella

Tomaten waschen und in 3-5 mm Scheiben schneiden.
Mozzarella ebenfalls in etwa gleich dicke Scheiben schneiden.
Nach Wunsch eine Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.

Die Scheiben abwechselnd (Tomate/Mozzarella) auf eine Servierplatte auflegen.

Balsamico Bianco Essig und Olivenöl je nach Bedarf darüber geben und mit frischen Kräutern (Basilikum, Petersilie u. a.) garnieren.
Mit Streugewürz (Tomaten-Mozzarella-Salz) darüber gehen.

Lasagne

Nudelteig herstellen, dünn auswellen, Rechtecke von 8 X 12 cm ausschneiden, die Flecke etwas antrocknen lassen. Sie werden nacheinander in Salzwasser 2 Minuten gekocht, mit dem Seilöffel herausgenommen und auf nasse Tücher gelegt.
Oder Fertigprodukt (Lasagne-Platten), wie bei uns Heute.

Ragout herstellen: In heißem Öl und kleingeschnittenem Speck, gewürfelte Zwiebel und in Scheiben geschnittene gelbe Rüben andämpfen, Hackfleisch dazugeben, durchrösten. Mit Salz und Pfeffer, Basilikum und Origano würzen. Tomatenmark, Brühe und Rotwein zugeben, 30 Minuten dünsten, bis Masse dick ist.

Béchamehlsoße zubereiten: Aus Butter und Mehl helle Einbrenne herstellen, mit Milch aufgießen, ankochen, Käse einrühren und durchkochen bis Käse geschmolzen.

In gut gebutterter Auflaufform eine Lage Nudelflecke geben, dann Béchamehlsoße, Parmesan und Ragout. Dies ist dann, je nach Masse, einige Male zu wiederholen.
Den Schluss bilden Parmesan und Béchamehlsoße.
Backofen ca. 7 Minuten vorheizen. Im mäßig heißen Backofen (ca. 200°C) etwa 30 Minuten überbacken.

Rhabarber-Tiramisu

Rezept für 8 Personen

Zutaten: 300g Rhabarber, 105 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Mascarpone, 300 g Vanillepudding, 1 Eßl. Amaretto und 50 g Amarettinikekse

Rhabarber-Tiramisu: Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit 4 Eßl. Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und unter häufigem Rühren so lange kochen, bis der Rhabarber vollständig weich ist und keine Stücke mehr zu erkennen sind. 1 Eßl. Vanillepudding kalt anrühren und dem Rhabarber untermischen. Abkühlen lassen.

Mascarpone in einer Schüssel mit Vanillepudding und dem Amaretto vermischen.

Rhabarberkompott in eine Schale geben, die Puddingcreme darüber geben und 1 Stunde kalt stellen. Kekse zerbröseln und die Creme damit bestreuen.