



Rezept

Lasagne all'ascolana (Lasagne mit Trüffel) (Rezept für 4 Personen)

Zutaten

- ◆ 250g Pasta Lasagne
- ◆ 300g Hackfleisch Rind
- ◆ 100g Hackfleisch Poulet
- ◆ 100g geriebener Parmesan
- ◆ 30g Trüffelscheiben
- ◆ 1dl Weisswein
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinina"
- ◆ Butter und Salz



Zubereitung

Die beiden Hackfleischsorten mischen und im Olivenöl anbraten, würzen und mit dem Weisswein ablöschen. Ein paar Minuten einkochen lassen. In einer Auflaufform in Lagen einfügen. Hackfleisch - Trüffelscheiben - Parmesan - Pasta - usw. Zum Schluss Parmesan und kleine Butterflocken daraufgeben. Für ca. 20 Min. bei 200°C im Ofen überbacken.

buon appetito