

Mini Lasagne

Lasagne Muffins: Der beliebte Klassiker Lasagne wird mit diesem Rezept ganz einfach in der Muffinform zubereitet. Ein köstliches Fingerfood für jede Party.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

Fett
1 EL Grieß

Hackfleischsoße:

100 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Speiseöl
350 g Hackfleisch (halb und halb)
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Oregano
400 g pürierte Tomaten

Ricotta-Mischung:

Basilikum
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

250 g frische Lasagneblätter (frische),
etwa 6 Blätter
100 g geriebener Mozzarella
etwa 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Wie bereite ich Lasagne Muffins zu?:

① Muffinform fetten:

Muffinform fetten und mit Grieß ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

② Hackfleischsoße zubereiten:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin scharf anbraten, so dass es krümelig wird. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Pürierte Tomaten dazugeben und die Soße 5 Min. einköcheln lassen, evtl. mit den Gewürzen nochmal abschmecken.

③ Ricotta-Mischung zubereiten:

Basilikum fein schneiden. Ricotta, Crème fraîche und die Hälfte des zerkleinerten Basilikums verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4 Mini-Lasagne schichten:

Lasagneblätter vierteln. Je ein Viertel Lasagneblatt in jeder Vertiefung der Muffinform fest drücken. Mit je 1 EL Fleischsoße und 1 gehäuften TL Ricotta-Mischung befüllen. Wieder ein Lasagneblatt darauf drücken und wiederholt Soße und Ricotta-Mischung daraufgeben, so dass 2 Lasagneschichten entstehen.

Die Mini-Lasagne mit Mozzarella bestreuen. Die Teigränder dünn mit Speiseöl bestreichen. Die Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: 18 - 20 Min.

5 Mini-Lasagne servieren:

Muffinform aus dem Backofen nehmen und ein paar Minuten auf einem Rost stehen lassen. Mini-Lasagne aus der Form lösen und nach Belieben mit Basilikum bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zur Mini-Lasagne passt toll ein leckerer Blattsalat.
- Statt frischer Lasagneblätter können auch getrocknete Lasagneblätter (vorher in Salzwasser garen, dann halbieren) verwendet werden.
- Eine pflanzliche Alternative wäre die Verwendung von veganem Hack.
- Die Mini-Lasagne lässt sich gut einfrieren.

