Pulled Pork Lasagne

Zutaten (2 Portionen)

Pulled Pork-Tomatensauce Mischung
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Handvoll Knollensellerie
- 1 kleine Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Aadorfer Pulled Pork
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Weisswein
- 150 ml Rindsbouillon
- 2 EL Tomatensauce
- Bei Bedarf Pfeffer und ein wenig Salz

Béchamel-Sauce:
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 500 ml Milch
- 1 TL Muskat

Weiteres:
- Lasagneplatten für drei Schichten (abhängig von der Auflaufform)
- 100 g geriebener Mozzarella
- 60 g Parmesan

Zubereitung

Schritt 1:
Zuerst den Knollensellerie sowie die Zwiebel schälen, fein schneiden und die Karotte raffeln. Als nächstes in einer hohen Pfanne die Zwiebel mit dem gepressten Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten. Die Karotte und den Knollensellerie dazugeben und mitdünsten. Danach das Pulled Pork und Tomatenmark hinzufügen und nach kurzer Bratzeit mit Weisswein ablöschen. Das Ganze für wenige Minuten einkochen. Die Rinderbouillon und Tomatensauce hinzugeben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Schritt 2:
Die Béchamel-Sauce am besten gleich frisch zubereiten. Zunächst die Butter schmelzen und das Mehl darunter rühren. Kurz andünsten, ohne dass sich das Mehl verfärbt. Die Milch unter ständigem Rühren dazugeben und die Mischung 3-5 Minuten köcheln lassen. Weiterrühren nicht vergessen ;-) Zu guter Letzt den Topf vom Herd nehmen und die Sauce mit Muskat verfeinern.

Schritt 3:
Den Boden der Form mit Lasagnenplatten auslegen und die Hälfte der Pulled Pork-Tomatensaucen Mischung gleichmässig darauf verteilen. Ein Drittel der Béchamel-Sauce als dritte Schicht dazugeben und anschliessend eine weitere Schicht aus einem Drittel des geriebenen Mozzarellas darüberlegen. 1 TL Parmesan über den Mozzarella streuen. Die Schichten angefangen bei den Lasagnenplatten wiederholen und abschliessend auf die dritte Schicht Lasagneplatte die restliche Mengen Béchamel und Mozzarella geben. Mit reichlich Parmesan bedecken.

Schritt 4:
Die Lasagne im vorgewärmten Ofen ca. 20 Minuten bei 200 °C backen.

AADORFER PULLED PORK
BY FISHI
www.aadorfer-pulledpork.ch