Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Lasagne mit Polenta

Kartoffeln, Reis, Nudeln und Co
Für die Verwertung von Polenta, gegartem Fleisch und Hartkäse
Pikante Aufläufe und im Rohr Gebackenes
Nach einer Rezeptidee von Marianne Gruber Berger

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- Öl zum Braten
- 2 bis 3 Karotten
- ca. 300 g übrig gebliebenes gebratenes oder gekochtes
- Fleisch oder Bratwürste u.ä.
- Rosmarin frisch oder getrocknet
- 500 ml passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- übrig gebliebene gekochte Polenta (kalt)
- Öl zum Einfetten
- Reste von Hartkäse oder Parmesan
- Butter

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und in Öl glasig braten. Karotten raspeln, zugeben und ca. 5 Minuten lang braten lassen. Fleisch mit einem Küchengerät zerkleinern oder sehr klein schneiden. Bratwürste lassen sich gut mit einer Gabel zerkrümeln. Fleischstücke zu den Karotten geben und kurz braten, mit Rosmarin verfeinern. Die passierten Tomaten zugeben und gut unterrühren. Die Hackfleischsoße mit Salz und Pfeffer würzen und auf sehr kleiner Flamme mindestens 30 Minuten lang köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Bei längerer Kochzeit evtl. etwas Wasser nachgießen. Polenta in möglichst dünne Scheiben schneiden und damit eine erste Schicht in eine gefettete Auflaufform legen. Eine Schicht Hackfleischsoße über die Polenta verteilen, etwas Käse darüber reiben. So fortfahren, bis Polenta und Soße aufgebraucht sind. Über die letzte Schicht ein paar Butterflöckchen oder zerlassene Butter verteilen. Den Auflauf ca. 20 bis 30 Minuten lang im Backrohr bei 180°C backen.

Zeitaufwand: rund 40 Minuten, wenn eine bereits fertige Hackfleischsoße verwendet wird; mind. 75 Minuten, wenn die Soße frisch zubereitet wird.