Airfryer Lasagne mit ORO di Parma Passata Rustica

Knusprig überbackene Hackfleischlasagne aus der Heißluftfritteuse

Mittel | 4 Portionen | 50 min.



Diese Lasagne im Airfryer kombiniert würzige Hackfleischsauce mit ORO di Parma Passata Rustica, cremiger Béchamel und goldbraunem Käse. So gelingt eine klassische Lasagne besonders unkompliziert in der Heißluftfritteuse.

Zutaten

für die Lasagne

250 g Lasagneplatten

300 g Hackfleisch

700 ml ORO di Parma Passata Rustica

1 Zwiebel (ca. 80 g), fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

50 g Parmesan, gerieben

100 g Mozzarella, gerieben oder in kleine Stücke gezupft

1 TL Oregano

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

für die Béchamel-Sauce

30 g Butter

30 g Mehl

400 ml Milch

1 Prise Muskatnuss

½ TL Salz

¼ TL Pfeffer

Schritt 1: Hackfleischsauce zubereiten

Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anbraten. Das Hackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Anschließend die ORO di Parma Passata Rustica einrühren und die Sauce etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schritt 2: Béchamel-Sauce kochen

Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einrühren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute anschwitzen. Nach und nach die Milch zugeben und glatt verrühren. Die Sauce leicht köcheln lassen, bis sie cremig wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt 3: Lasagne schichten

Eine kleine ofenfeste Form, die in den Airfryer passt, leicht einfetten. Zuerst etwas Hackfleischsauce auf dem Boden verteilen. Danach Lasagneplatten, Hackfleischsauce und Béchamel schichten. Diesen Vorgang wiederholen. Die letzte Schicht mit Béchamel, Parmesan und Mozzarella abschließen.

Schritt 4: Lasagne im Airfryer garen

Die Form in den Airfryer stellen und bei 160 °C etwa 20 Minuten garen. Anschließend die Temperatur auf 180 °C erhöhen und weitere 8–10 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Vor dem Servieren die Lasagne 5 Minuten ruhen lassen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte