

Tabletalks

Ananas Lasagne

Asia meets Italia!



1 Öl in einem Wok erhitzen. Hackfleisch in den Wok geben und anbraten. Immer wieder rühren, damit es keine Klumpen gibt. Currypaste zugeben und untermischen.

2 Ananas in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in den Wok geben. Ananassaft, Kokosmilch, gelben Curry, Zitronengraspulver, Kurkuma, Zucker und frischen Ingwer dem Hackfleisch zufügen und gut umrühren. Das Ganze ca. 20 min auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

3 In eine gebutterte, feuerfeste Form Schicht für Schicht abwechselnd die Hackfleisch-Ananas-Mischung verteilen und dann die Lasagneplatten darauf legen. Die letzte Schicht soll aus Hackfleisch bestehen. Darauf anschließend den geriebenen Käse verteilen. Die Lasagne ca. 20 bis 30 min. bei 180°C Umluft überbacken, bis diese goldbraun ist.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 8 Lasagneplatten
- 400 g Ananas (aus der Dose oder frisch)
- 1 Tasse Ananassaft
- 250 ml Kokosmilch
- 2 EL gelbe Currypaste
- 2 TL gelber Curry
- 1/2 TL Kurkuma
- 2 EL brauner Zucker
- 1/2 TL Zitronengraspulver
- 1 TL frischer Ingwer, kleingeschnitten
- etwas Erdnuss- oder Walnussöl
- 200 g Käse, gerieben (z.B. Edamer)

Guten Appetit!