

## Ladinische Lasagnetta



---

Für 4 Personen:

8 quadratische Nudelblätter (Lasagne-Scheiben),  
1 große Entenbrust,  
etwas Olivenöl,  
Wurzelgemüse (Stangensellerie, Karotten, Zwiebel),  
1 Tomate, 2 El. Tomatenmark, 1 Prise Zucker,  
Rotwein zum Ablöschen.

Für die Käsesauce:  
Butter, Mehl, Milch, Schmelzkäse,  
etwas Muskat.

---

Die Haut von der Entenbrust ablösen, das Fleisch würfeln. Die Fleischstücke in Olivenöl anbraten, dabei auch das ganze Haut-Stück mit ausbraten. Wenn die Fleischwürfel gut angebräunt sind, mit Rotwein ablöschen. Die Entenhaut entfernen, Ragout mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Das Wurzelgemüse und die gewürfelte Tomate in Olivenöl andünsten, Tomatenmark zugeben, salzen, pfeffern, mit etwas Gemüsebrühe (Brühwürfel) ablöschen.

Die trockenen Lasagne-Nudelplatten mit Messer halbieren, gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Lasagne-Nudeln „al dente“ kochen.

2 El. Mehl in etwas heißer Butter goldgelb anschwitzen, mit 2 Tassen Milch aufgießen, ca. 100 gr. Schmelzkäse darin schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Muskat abschmecken. Nun das Wurzelgemüse und das Entenragout zusammenmischen.

Auf einem Teller etwas vom Ragout anrichten, eine Lasagneplatte darüber legen, wieder eine Schicht Ragout darauf geben, noch mal mit einer Lasagnenudel abdecken. Als letzte Schicht noch mal einige Ragoutstücke auf die Lasagnenudel geben, mit ca. 1-2 El. der Ragoutsauce beträufeln.

1-2 El. Käsesauce um den äußeren Tellerrand träufeln.

Das Gericht wird nicht in einer Auflaufform wie üblich überbacken, sondern direkt auf dem Essteller angerichtet und serviert.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ¾ Stunde