

## Lasagne alla Rosa



**Bereidingstijd:** 60 min    **Personen:** 4    **Categorie:** Gehakt    **Gerecht type:** Ovenschotel

**Per portie:** nnb

### Ingrediënten

- 400 gr verse worst of sausijsjes
- 400 gr rundergehakt
- 1 à 2 teentjes knoflook
- 1 el (gedroogde) basilicum
- zout
- 2 blik gepelde tomaten
- 2 blik tomatenpuree
- 140 ml rode wijn
- 300 gr verse lasagne
- 2 eieren
- 400 gr huttenkäse
- 80 gr geraspte grano pardano
- 2 eetlepels verse peterselie
- 2 zakje mozzarellakaas

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden hete lucht.
2. Maak het pastadeeg volgens de gebruiksaanwijzing (per 100 g pastameel 1 ei en een el olijfolie) en laat dit minimaal een half uur liggen. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Verwarm een hapjespan en braad daarin het vulsel van de sausijzen. Schep iets van het vet af, voeg het gehakt toe en bak het gehakt rul. Voeg de knoflook, de basilicum, de gepelde tomaten, de tomatenpuree en de wijn toe. Maak op smaak met zout en peper ( of bouillonblokje) en laat dit minimaal een half uur pruttelen.
4. Klop de eieren los en voeg de huttenkäse, de grano pardano, peterselie en zout en peper aan toe. Laat ondertussen de mozzarella kaas uitlekken en snijd deze in dunne plakken.
5. Vet een ovenschaal in ( of 4 kleinere schaalpjes) en leg een laag lasagna op de bodem. Verdeel hierover 1/3 van het kwarkmengsel, 1/3 van mozzarella en 1/3 van het gehakt mengsel. Herhaal dit nog twee keer. Strooi als laatste nog eventueel wat kaas over het gehaktmengsel.
6. Zet de schotel 30 minuten in de voorverwarmde oven totdat het gerecht goudbruin gekleurd is.