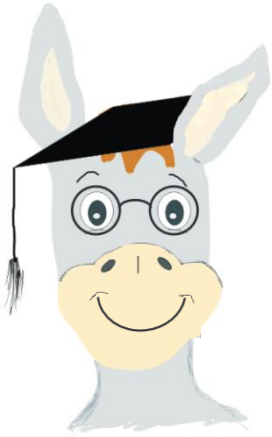


Newsletter Juli 2021

Hallo ihr Lieben,

habt ihr gewusst, dass in den USA der 29. Juli einem beliebten Essen ein Feiertag gewidmet ist?

Es ist der national Lasagna Day – der Tag der Lasagne



Wobei anzumerken ist, dass in den USA am gleichen Tag auch der nationale Tag der Chicken Wings, des Lippenstifts, des Regens und des Tigers ist (muss mich mal informieren, ob es auch ein Tag des Esels und der Biene gibt)

... und „nein“! Garfield hat die Lasagne nicht erfunden!

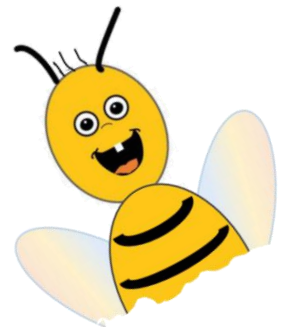
Laut Lexikon ist eine Lasagne eine aus mehreren Schichten und besonders breiten Bandnudeln bestehender Auflauf.

Wer jedoch die Lasagne erfunden hat ist ein Streitthema ... die Italiener, genauer gesagt die Römer, stellten in der Antike schon Teigblätter her, die sie lagana nannten. Die Griechen ihrerseits nannten einen Rost für Töpfe und Pfannen „τα λασανα“ – tà lásana

... und dann sind da auch noch die Engländer. In einer Rezeptsammlung aus dem 14. Jahrhundert findet sich ein Gericht, das „loseyns“ heißt und „lasan“ ausgesprochen wird. Dies sind der Beschreibung nach mit Käse überbackene Nudelplatten.

Aber egal wer die Lasagne zuerst kreierte hat. Sie schmeckt! Und das ist das Wichtigste.

Als Rezept des Monats hab ich euch natürlich dieses Mal: ein LASAGNE-REZEPT



Brot- und Backwaren-Verkostung

Termin: Freitag, 23.07.2021

**8.00 – 12.00 Uhr
13.00 – 18.00 Uhr**

An diesem Tag erhalten Sie bei uns im Mühlenladen ein kleines „Probiererle“ mit verschiedenen Backwaren aus Huber Mühlen Mehl oder Huber Mühlen Backmischungen gratis.

Keine Anmeldung erforderlich



Aktionsprodukte

Dinkel-Spätzle-Mehl



1 kg

~~2,79 €~~

2,39€

Dinkelmehl hell

1 kg

~~2,49 €~~

2,29 €



Rezept des Monats

Brennessel-Nudel-Lasagne

Zutaten für die **Nudeln**: 250g Huber Mühle Dinkel-Spätzlemehl
250g Huber Mühle Dinkelmehl hell
200ml Wasser
1 Ei
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
einige junge Brennesselblätter (oder andere Kräuter)

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Ei, Salz und Olivenöl in die Mulde geben und die Masse zu einem glatten Teig kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist noch etwas Mehl darunter kneten.

Eine Teigkugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 min bei Raumtemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Brennesselblätter waschen und trockentupfen

Mit einer Nudelmaschine oder einem Wellholz sehr dünn auswellen. Die Brennesseln auf eine Hälfte des Nudelteigs legen. Die andere Hälfte darüber schlagen und nochmals auswellen.

Man kann auch andere Pflanzen wie z.B. Petersilie oder Löwenzahn verwenden, jedoch bleibt nach dem Kochen die grüne Farbe am schönsten bei der Brennessel erhalten.

Hackfleischsoße:

50g Speck, klein gewürfelt
½ Schalotte, klein gewürfelt
2 EL Öl
1 EL fein geriebene Knollensellerie
1 EL fein geriebene Karotten
1/8 l Rotwein
2 TL Tomatenmark
1 Tomate (in Würfel geschnitten)
250g Hackfleisch (gemischt)
100ml Gemüsebrühe
1 TL Basilikum getrocknet
½ TL Thymian getrocknet
Salz, Pfeffer

Bechamelsoße:

1 EL Butter oder Margarine
1 EL Huber Mühle Weizenmehl T405
125g Milch
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Außerdem:

Ca. 150g geriebener Käse



Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck sowie Schalotten anbraten. Hackfleisch, Karotte und Sellerie zugeben und unter ständigem Rühren braten, bis das Fleisch leicht gebräunt ist.

Tomatenmark, Tomate, Rotwein, Gemüsebrühe und Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nochmals 5 min köcheln.

Butter bzw. Margarine zerlassen, Mehl einrühren und langsam die Milch zugeben. Dabei mit dem Schneebesen gut verrühren, damit eine glatte Masse entsteht. Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben und kurz aufkochen. Nach dem Abkühlen das Lorbeerblatt entfernen.

1/3 der Hackfleischsoße in eine gefettete Auflaufform geben. Darauf 1/3 der Bechamelsoße geben und mit 1/3 des Käses bestreuen. Mit der Hälfte der Lasagneblätter belegen. Darauf kommt das zweite Drittel der Hackfleischsoße gefolgt von dem zweiten Drittel der Bechamelsoße ganz oben sollte sich eine Schicht Käse befinden.

Diesen dann auf 160°C temperieren und die Lasagne ca. 40-50 min goldbraun backen.

Die Nudelplatten können natürlich auch zu anderen Nudelformen geschnitten werden (mit dem Messer oder einer Nudelmaschine)



Bauernregel

**So golden die Sonne im Juli strahlt – so golden sich
der Weizen mahlt**