

**Den Backofen auf 200°C vorheizen.** Die Eier in einen Topf mit Wasser legen, zum Kochen bringen und 7 Minuten kochen lassen. Das Wasser abgießen, den Topf mit kaltem Wasser füllen und so lange stehen lassen, bis die Eier gepellt werden können.

**In einem schweren Topf** das Öl erhitzen, die Zwiebel hinzufügen, mit Salz bestreuen und ein paar Minuten anschwitzen, bis sie glasig und weich wird.

**Das Hackfleisch hinzufügen** und in dem Topf wenden, bis es braun zu werden beginnt.

**Wein oder Wermut** und dann die passierten Tomaten hinzufügen, in der leeren Verpackung 1l Wasser abmessen und mit in den Topf gießen. Die Mischung zum Kochen bringen, den Deckel auflegen und 5 Minuten kräftig köcheln lassen.

**Die Eier schälen** und in dünne Scheiben schneiden (die in sich zerfallen werden), Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Eine etwa 23 x 34 cm große und mindestens 6 cm tiefe Lasagneform mit Öl bestreichen, auf ein Backblech stellen und mit der großen Aufeinander-schichtung beginnen.

**Zunächst gibt man** eine Kelle dünnflüssige Fleischsauce in die Form, um den Boden zu bedecken. Dann legt man eine Schicht von Lasagneplatten - etwa ein Viertel der Packung - darauf aus, um die Sauce zu bedecken. Es macht nichts, wenn sich die einzelnen Platten ein bisschen überlappen.

**Eine weitere Kelle Sauce** hinzufügen, um die Platten zu befeuchten, dann eine Schicht Schinkenscheiben, etwa ein Drittel, hinzufügen, gefolgt von einem Drittel der Eier- und der Mozzarellascheiben.

**Nun eine zweite** Schicht Lasagneplatten hinzufügen, zwei Kellen Sauce, gefolgt von je einem Drittel der Schinken-, Eier- und Mozzarellascheiben.

**Es folgen eine** weitere Schicht Lasagneplatten, zwei Kellen Sauce und das letzte Drittel der Schinken-, Eier- und Mozzarellascheiben, bevor die letzte Schicht Lasagneplatten den Abschluss bildet.

**Die restliche Sauce** darübergießen, alles mit dem Parmesan bestreuen und mit Alufolie bedecken, sodass die Ränder gut abgedichtet sind. Jetzt die Form auf dem Blech in den Backofen schieben.

**Nach 1 Stunde** die Folie abnehmen und eine Messerspitze in die Lasagne stecken, um zu prüfen, ob sie weich ist - falls nicht, wieder zudecken und für weitere 10 Minuten in den Backofen schieben. Anschließend die Lasagne unbedeckt 15-20 Minuten abkühlen lassen (oder sogar bis zu 2 Stunden, denn ich esse sie am liebsten bei Zimmertemperatur, wenn ich es aushalte oder Zeit habe, so lange zu warten), bevor man sie in deftig große Stücke schneidet und serviert. ■

#### FÜR 6-8 PERSONEN

4 Eier

2 EL Olivenöl und etwas mehr zum Bestreichen

1 kleine Zwiebel, geschält und geh.

1 TL Fleur de Sel oder ½ TL Kochs.

500 g Rinderhackfleisch

60 ml Rotwein oder roter Wermut

1 l passierte Tomaten

2 Kugeln Mozzarella

(je 125 g Abtropfgewicht)

500 g Lasagneplatten

(getrocknet, nicht frisch)

350 g dünne Scheiben gekochter Schinken

4 EL geriebener Parmesan

große Form 40 x 28 cm

ca. 45 min Backofen

vor dem Essen  
abkühlen lassen

(→ Nudeln werden  
dadurch fester)