



Lasagne

Zutaten

(Für 28x28 cm Form)

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 3 Zwiebeln
- Pancetta/Speck-Würfel
- 1 Karotte
- 1 Stück Staudensellerie
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- 400 ml passierte Tomaten
- 200 ml Milch
- etwas neutrales Öl
- Salz und Pfeffer
- Lasagneplatten
- Parmesan

Für die Béchamelsoße:

- 500 ml Milch
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- Muskatnuss

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Karotte und den gewaschenen Staudensellerie zunächst in kleine Stifte und anschließend ebenfalls in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig und knusprig anbraten.
2. Die Zwiebelwürfel zum Hackfleisch geben und glasig mitschwitzen. Die Karottenwürfel hinzufügen, alles gut mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Selleriewürfel, das Tomatenmark und den Pancetta unterrühren und alles noch etwas vorgaren lassen.
3. Das Hackfleischgemisch mit den 200 ml Milch ablöschen. Die passierten Tomaten, das Lorbeerblatt und den Oregano einrühren. Die Bolognese nun für mindestens 30 Minuten auf kleiner Flamme vor sich hin köcheln lassen.
4. In einem weiteren Topf die Butter schmelzen. Das Mehl einrühren und kurz mit der Butter anschwitzen, um eine Mehlschwitze herzustellen. Die 500 ml Milch schluckweise und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzugeben, sodass keine Klumpen entstehen. Die Soße auf kleiner Flamme ca. 3 bis 4 Minuten andicken lassen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
5. Den Boden der Auflaufform/Pfanne mit etwas Béchamelsoße ausstreichen. Die erste Schicht Lasagneplatten einlegen. Darauf Hackfleischsoße, ein wenig Béchamelsoße und etwas geriebenen Parmesan verteilen. Diesen Vorgang wiederholen. Die allerletzte Schicht Lasagneplatten wird nur noch mit der restlichen Béchamelsoße bedeckt und großzügig mit dem restlichen geriebenen Parmesan belegt.
6. Die fertig geschichtete Lasagne in den vorgeheizten Backofen geben. Bei 200 °C auf der mittleren Schiene für etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und genießen!

VIERECK- ODER SCHMORPFANNE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
 Rezepte von:

CADLEKOCHT
 mas REZEPTE