

Perfekte Lasagne

Zutaten

(Für ca. 4–6 Portionen)

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g passierte Tomaten
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Oregano
- 1 TL Basilikum
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 500 ml Milch
- ca. 9–12 Lasagneplatten
- 250 g geriebener Mozzarella
- 80 g Parmesan, gerieben
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die STONIQ Schmorpfanne erhitzen und das Hackfleisch scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten. Tomatenmark kurz mitrösten, anschließend passierte Tomaten und Gemüsebrühe zugeben. Mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen und die Sauce etwa 15 Minuten köcheln lassen.
2. Für die Béchamelsauce Butter schmelzen, Mehl einrühren und nach und nach die Milch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend in der Schmorpfanne abwechselnd Bolognese, Lasagneplatten und Béchamelsauce schichten. Mit einer Schicht Béchamel abschließen und Mozzarella sowie Parmesan darüberstreuen.
3. Die Schmorpfanne bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 35–40 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist. Anschließend die Lasagne 10 Minuten ruhen lassen, damit sie sich leichter portionieren lässt.

STONIQ SCHMORPFANNE

PFAS-FREE

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

GRUPPE BEITRETEN



Die besten

CADLEKOCHT
mas REZEPTE