

Lasagne



Béchamel-Soße zubereiten

100 g Butter im Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen.

100 g Mehl mit der zerlassenen Butter bei mittlerer Temperatur verrühren.

250 ml Milch schrittweise dazu geben und mit einem Schneebesen vermengen. Bei kontinuierlichem Rühren 10 min köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zucker abschmecken.

Bei kleiner Temperatur warm halten.

Tomaten-Soße zubereiten

1 große Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

1 Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.

5 Tomaten waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

1 EL Olivenöl im Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen; Zwiebel und Knoblauch hinzufügen; 2 min. glasig werden lassen.

Tomatenwürfel hinzufügen.

500 ml passierte Tomaten hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zucker abschmecken.

Bolognese-Sauce zubereiten

1 große Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

800g Gehacktes mit 3 EL Senf, Salz, Pfeffer und den gehackten Zwiebeln würzen.

1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen und das Gehackte darin 10 min anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Gehacktes zu der Tomaten-Soße hinzufügen.

Die Bolognese-Soße bei kleiner Temperatur warm halten.

Lasagne schichten

1 große Auflaufform mit Butter oder Margarine einfetten.

Mit der Béchamel-Soße den Boden der Auflaufform dünn bedecken.

Die Nudel-Platten auf der Béchamel-Schicht gleichmäßig verteilen.

Die Bolognese-Soße dünn und gleichmäßig über die Béchamel-Schicht verteilen.

Einen Teil von den 250g geraspelten Käse dünn und gleichmäßig über die Bolognese-Soße verteilen.

Den Schicht-Vorgang so oft wiederholen bis dass die Zutaten aufgebraucht sind und Käse oben ist.

Lasagne backen

Den Ofen auf 220° C vorheizen.

Die geschichtete Auflaufform im Ofen ca. 30 min backen.

Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und noch ca. 5 min auskühlen lassen.

Die Lasagne in der Auflaufform in Stücke schneiden.