

Lasagne

Zutaten

Fleischsauce:

- 200 g Möhren gewürfelt
- 200 g Knollensellerie gewürfelt
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe feingewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Rinderhack
- 150 ml Rotwein, trocken
- 400 g stückige Tomaten (Dose)
- 100 g Tomatenmark
- 2 TL Italienisches Genuss Salz
- 1½ TL Pfeffer
- 1 TL getrockneter Basilikum
- 2 Lorbeerblätter

Béchamelsauce:

- 650 ml Milch
 - 50 g Butter in Stücken
 - 60 g Mehl
 - ½ TL Salz
 - je 2 Prisen Muskat & Pfeffer
 - 80 g Parmesan gerieben
-
- Lasagneplatten
 - Parmesan gerieben
 - optional weiterer Käse gerieben

Zubereitung

Fleischsauce

- Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl in dem Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter andünsten.
- Hackfleisch zerrupft dazu geben und mit anbraten.
- Die restlichen Fleischsaucezutaten dazugeben, alles miteinander vermischen und mit Deckel ca. **20-30 Minuten** köcheln lassen.
- Abschmecken, ggf. nachwürzen und die Lorbeerblätter entfernen.

Béchamelsauce

- Milch, Butter, Mehl, Salz, Pfeffer & Muskat in einem Topf unter Rühren erhitzen und andicken lassen (TM 9 Min/100°/St. 4).
- In dieser Zeit den Ofen auf **200° O/U-Hitze** vorheizen und die Rechteckige Ofenhexe® einfetten.
- 80 g Parmesan kurz unter die Béchamelsauce heben (TM 30 Sek/St. 3).
- Nun die Lasagne schichten. Beginnend mit einer dünnen Schicht Fleischsauce, darauf Platten legen, dann wieder Fleischsauce, Béchamelsauce und wieder Platten. So weiter machen, und mit einer Schicht Béchamelsauce enden. Als Topping dann weiteren Parmesan und geriebenen Käse über der Lasagne verteilen.
- Für **35-40 Minuten** im Ofen garen und dann ca. **5 Minuten** ruhen lassen. Das ist wichtig, damit sich die Lasagne besser portionieren lässt.

Mein Tipp: Wir mögen sehr gerne in jeder Schicht Käse. Also kommt bei uns immer über die Béchamelsauce eine dünne Schicht geriebener Gouda oder Mozzarella.



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de