



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Lasagne

Rezept: kitchen stories Foto: Miriam

Zutaten:

1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel
2 Karotten
500 g Rindshackfleisch
800 g Tomaten aus der Dose
2 TL getrockneter Oregano
50 g ungesalzene Butter
40 g Mehl
500 ml Milch
¼ TL gemahlene Muskatnuss
150 g Lasagneplatten
60 g Parmesankäse
Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Für das Lasagne Rezept den Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel und Karotten schälen und würfeln. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, Karotten und den Knoblauch darin anbraten. Das Rinderhackfleisch hinzugeben, gleichmäßig anbraten und dabei mit einem Holzlöffel zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die gehackten Tomaten hinzufügen und erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Min. köcheln lassen. Dann den getrockneten Oregano einrühren. Den Backofen für die Lasagne auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Für die Béchamelsauce die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und unter Rühren bräunen. Nach und nach die kalte Milch unter ständigem Rühren zugeben, dann die Hitze reduzieren und ca. 5-8 Min. köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecke
Den Boden der Auflaufform mit Olivenöl bestreichen und dann mit einer Schicht Béchamelsauce bedecken. Nun zuerst die Lasagneblätter, dann nacheinander die Bolognese und die Béchamelsauce schichten. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und mit der restlichen Béchamel abschließen.

Den Parmesan über die letzte Schicht reiben. Die Lasagne auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen 180–200°C schieben und ca. 30-40 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. In der heißen Auflaufform servieren.