

# Lasagne Rezepte

## Lasagne Mit Bechamelsauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eintöpfe, Aufläufe, Fleisch, Nudeln

---

### Fleischsauce

1     Zwiebel  
1     Karotte  
1     Stange Bleichsellerie  
50 g  Speck  
300 g  Gemischtes Hackfleisch  
300 g  Tomaten (es geht auch die  
      -übliche 500 g-Dose)

100 g  Butter  
1     Tas. Trockener Rotwein  
1     Tas. Kräftige Fleischbrühe  
Salz  
Pfeffer  
Milch nach Bedarf

### Bechamelsauce

50 g     Butter  
50 g     Mehl  
1/2 Liter  Milch

Salz  
Pfeffer  
-kein Muskat!

### Lasagne

400 g  Lasagnenudeln  
      Zerlassene Butter  
1     Mozzarella

3   Essl. Geriebener Parmesan  
     - (oder mehr)  
     Butterflocken

---

**Fleischsauce:** Die Zwiebel schälen, die Karotte schaben, den Sellerie putzen, mit dem Speck zusammen ganz fein hacken und gut unter das Fleisch rühren. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser halten, schälen und pürieren (Bei Verwendung von Dosentomaten: Nur abgießen). In einer Kasserolle die Butter langsam erhitzen, das Fleisch anrösten, bis es die Farbe verloren hat, dann mit dem Rotwein aufgießen und fleißig rühren, bis dieser verdampft ist. Jetzt 1/2 Tasse Brühe zugießen, bei kleiner Hitze langsam kochen lassen, dabei nach und nach den Rest der Brühe dazugeben. Ist auch diese verdampft, die Tomaten untermischen (Dose: nach der Zugabe in der Kasserolle etwas zerkleinern), salzen, pfeffern und mit so viel Milch aufgießen, dass alles bedeckt ist. Nun zugedeckt bei ganz milder Hitze 3 Stunden kochen lassen. Am besten das Ragu schon am Vortag bereiten! Es hält sich auch gut ein paar Tage im Kühlschrank.

Zubereitungszeit: 1 Stunde Garzeit: 30-40 Minuten

**Bechamelsauce:** In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl unter ständigem Rühren leicht anschwitzen lassen, langsam die Milch zugiessen, dabei mit dem Schneebesen kräftig schlagen, damit keine Klümpchen entstehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen. Die Sauce darf nicht zu dick werden, bei Bedarf mit etwas Milch verdünnen.

**Lasagne:** Teigblätter nach Anweisung auf der Packung in reichlich Salzwasser (nur 3-4 Stück auf einmal) kochen, auf einem sauberen Küchentuch auslegen (...oder auch nicht, wenn man Nudeln ohne Vorkochen verwendet! Geht sehr gut, machen wir immer so!). Den Backofen auf 180GradC vorheizen. Eine rechteckige, flache Back- oder Auflaufform gut mit zerlassener Butter ausstreichen ("normale" Butter geht aber auch). Eine Lage Nudeln einfüllen. Löffelweise Hackfleisch- und Bechamelsauce darüber verteilen. Mozzarellastückchen dazwischenlegen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Parmesan würzen. So oft wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Nudelschicht muss gut mit Bechamelsauce bestrichen werden. Darüber verteilt man reichlich Butterflöckchen. Im vorgeheizten Backofen je nach Höhe der Lasagne 30-40 Minuten backen. Lässt sich gut einfrieren (wenn wider Erwarten mal was übrig bleibt).