

Lasagne Rezepte

Kartoffel Lasagne Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Hackfleisch, Kartoffel, Lasagne, Tomate

500 g Pellkartoffeln	1	Ecke Schmelzkäse
400 g Rinderhack	375 ml	Milch
250 g Tomaten	2 Teel.	Brühe, Instand
-geschält	30 g	Butter
und gewürfelt	30 g	Mehl
100 g Emmentaler Käse		Salz + Pfeffer a.d.M.
-gerieben		Majoran

Hackfleisch, Tomaten und Instandbrühe unter Rühren zum Kochen bringen.

Solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Für die Bechamelsauce Butter im Topf aufschäumen lassen, Mehl einrühren und nach und nach die Milch dazugeben. Zum Schluss den Schmelzkäse darunter rühren.

Kartoffeln pellen und grob reiben. Eine Auflaufform fetten. Geriebene Kartoffeln, gewürzt mit Salz und Pfeffer, Hack, Bechamelsauce und geriebenen Käse abwechselnd einschichten. Mit Käse abschließen.

In die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei 200°C 45 Min. backen. Mit Salat servieren.