

Lasagne Rezepte

Lasagne alla Bolognese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hack, Lasagne, Nudel

Für die Bechamel-Sauce

60 g	Butter	1	Msp. Muskatnuss
60 g	Mehl	1	Teel. Salz, gehäufter
1	Liter Milch		

Für das Ragout

100 g	Zwiebeln, gewürfelt	1,50	Teel. Salz
100 g	Karotten, gewürfelt	1	Msp. Pfeffer, weiß
600 g	Hackfleisch, halb und halb	1	Teel. Rosmarin, getr.
4	Essl. Olivenöl	3	Blätter Salbei, frisch, gehackt
800 g	Tomaten, geschälte - (Konserve)	2	Knoblauchzehen, gehackt
		2	Essl. Tomatenmark

für die Lasagne

15	Blätter Lasagne (gelb)	40 g	Parmesan, geriebener
----	------------------------	------	----------------------

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, kurz anschwitzen. Nach und nach Milch unter Rühren hinzufügen. mit Salz und Muskatnuss würzen, einmal aufkochen. Zuerst Zwiebeln und Karotten in Öl anbraten, anschließend Hackfleisch dazugeben.

Übrige Ragout-Zutaten zufügen und 5-10 Min. köcheln lassen.

Beide Saucen in 6 Portionen teilen. jeweils eine Portion Ragout und Bechamel-Sauce in eine gefettete Form einfüllen. 3 Lasagneblätter darüber legen. So weiter fortfahren. Obere Schicht mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 240°C (Heißluft 220°C) backen. Vor dem Servieren ca. 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.