

Lasagne Rezepte

Lasagne Original

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nudeln, Gemüse, Fleisch, Hackfleisch

16 Vorgekochte Lasagneblätter;

- bis 1/4 mehr

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

60 g Zwiebel
70 g Karotten
50 g Petersilienwurzeln
70 g Stangensellerie
2 Essl. Öl
2 Essl. Butter
500 g Rinderfaschiertes
2 Essl. Paradeisermark
250 g Paradeiser aus der Dose

Salz
Pfeffer
1 Essl. Gehackte Petersilie
1 Teel. Gerebelter Thymian
Einige Zweige Basilikum (fein
- gehackt)
125 ml Rindsuppe
125 ml Rotwein

FÜR DIE BECHAMEL

25 g Butter
25 g Mehl
1/2 Liter Milch

Salz
Weißer Pfeffer
Muskatnuss

AUSSERDEM

Butter für die Form

Parmesan

Zwiebel und Wurzelgemüse feinwürfelig schneiden. In einem Topf Öl und Butter erhitzen, Faschiertes darin kräftig anbraten. Gemüse und Tomatenmark zugeben, kurz mitschwitzen. Pelatitomaten, Gewürze, Kräuter, Suppe und Wein zugeben. 50 Minuten köcheln lassen. Für die Bechamel in einem Topf Butter erwärmen, Mehl darin unter ständigem Rühren anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen. Milch zugießen und unter ständigem Rühren glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, etwa 20 Minuten köcheln lassen. Auflaufform mit Butter ausschmieren. Gekochte Lasagneblätter (die man am besten mit einem nassen Tuch Feucht hält) leicht überlappend als erste Schicht einlegen. Die Hälfte der Fleischsauce einfüllen und glatt streichen. Lasagneblätter einlegen, darauf die Hälfte der passierten Bechamel verteilen. Nochmals eine Schicht Fleisch, Nudelblätter und Bechamel einfüllen, mit geriebenem Parmesan abschließen. Im 180 °C heißen Rohr etwa 40 Minuten backen.