

Lasagne Rezepte

Lasagne alla Contessa

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

125 g Mozzarella in Würfeln
12 Lasagneblätter von Bari**a

40 g Parmesan

Fleischsoße

300 g Hackfleisch gemischt
1 große Zwiebel gehackt
100 g Möhren geschält und
-gehackt
50 g Sellerie geschält und
-gehackt
30 g Schinkenspeck in kleinen
-Stücken

1 kleine Dose Pizza-Tomaten in
-kleinen Stücken
100 ml Weißwein
200 ml Milch
Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver

Bechamelsoße

3/4 Liter Milch
50 g Mehl
50 g Butter

Salz
Pfeffer
Muskat

Den Speck kurz in Butter anbraten, danach das Gemüse darin glasig werden lassen. Das Fleisch zugeben und kräftig anbraten. Anschließend den Wein zugießen und verdampfen lassen. Die Tomaten unter das Fleisch mischen, die Milch zugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver kräftig würzen. Zugedeckt bei ganz schwacher Hitze mind. 2 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Für die Bechamelsoße die Butter schmelzen, das Mehl darin unter ständigem Rühren leicht anschwitzen lassen und nach und nach die Milch dazugießen. Dabei kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sie darf nicht zu dick werden; bei Bedarf mit Milch verdünnen.

Eine rechteckige Form folgendermaßen füllen: Als erste Schicht Bechamelsoße hinein geben !!!, dann Nudeln - Fleischsoße - Bechamelsoße - Mozzarella - Parmesan usw., bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Nudelschicht muss vollkommen mit Bechamelsoße bedeckt sein. Den restlichen Parmesan darüber streuen. Das Gericht im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 40 Min. mit 180Grad garen.