

Lasagne Rezepte

Lasagne al Forno 1

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten

200 g Lasagne-Nudeln	100 g Champignons zum Verlängern
1 große Zwiebel	3 Essl. Olivenöl
2 Knoblauchzehen	100 g geriebener Käse (z.B. -Parmesan)
-250 g gemischtes -Hackfleisch	1/2 Teelöffel Oregano
1 kleine Dose geschälte Tomaten	Salz
100 g Erbsen	Pfeffer
2 kleine Möhren	

Mehlschwitze (Bechamelsosse)

1 Essl. Butter (gehäuft)	1 Pries Petersilie (gehackt)
1 Essl. Mehl (gehäuft)	Salz
ca. 1/4 L Milch	Pfeffer

Die Lasagne-Blätter in einem Liter kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten "al dente" (bissfest) kochen, einzeln abtropfen lassen. (Die meisten Lasagne-Blätter brauchen nicht gekocht zu werden; nur einfach in warmem Wasser einweichen.) Zwiebel (und eventuell Erbsen, Möhren, Champignons, ...) Nach Belieben fein hacken und mit dem Hackfleisch in Olivenöl andünsten. Knoblauch, Tomaten mit Saft, Gewürze hinzufügen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist.

Mehlschwitze (Bechamelsosse) zubereiten: etwas Margarine, 1 El. Butter (gehäuft) schmelzen lassen, 1 El. Mehl (gehäuft), 1 El. Butterflöckchen auf einmal dazugeben, ca. 2 Min. glatt rühren, nach und nach ca. 1/4 Liter Milch hinzufügen, bis die Sauce cremig-flüssig ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken, vom Herd nehmen und die Petersilie unterrühren. (Insgesamt muss die Sauce ca. 10 Min. köcheln) Eine längliche Auflaufform mit Margarine ausreiben, eine Schicht Lasagne-Blätter einlegen, darauf einen Teil der Fleischsauce und einen Teil der Mehlschwitze streichen - mehrmals wiederholen. Zum Schluss mit Käse bestreuen, darauf dann die Butterflöckchen verteilen.

Den Auflauf 15-20 Minuten bei ca. 220 C im vorgeheizten Backofen überbacken.