

Lasagne Rezepte

Lasagne alla Bolognese 2

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hack, Lasagne, Nudel

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

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 Béchamel-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.