

Lasagne Rezepte

Lasagne alla Bolognese 1

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Europa, Fleisch, Hack, Hauptspeise, Italien, Nudel

Lasagne:

100 g	Zwiebeln		Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe	3 Essl.	glatte Petersilie, fein - gehackt
1	Staudensellerie	1 Essl.	frischer Majoran, klein - gehackt
100 g	kleine Möhren		etwas weiche Butter für - die Form
3 Essl.	Olivenöl	12	Lasagneblätter (Instant)
450 g	Rinderhackfleisch	70 g	Parmesan, frisch gerieben
150 g	Schweinehackfleisch		
100 ml	Rotwein		
200 ml	Fleischbrühe		
1	Dose/n Tomaten		

Béchamelsauce:

30 g	Butter	Salz, Pfeffer
30 g	Mehl	Muskatnuss
500 ml	Milch	30 g Parmesan

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Vom Sellerie die Fäden abziehen und in 3-4 mm dicke Stücke schneiden. Möhren schälen und in 3-4 mm Scheiben schneiden.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Möhren andünsten. Rinder- und Schweinehack zugeben, unter Wenden anbraten, bis es krümelig zerfällt. Mit Rotwein und Fleischbrühe auffüllen. Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Offen bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten kochen lassen. Dann Petersilie und Majoran zugeben.
3. Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen. Mehl zugeben und unter ständigem Rühren ohne Farbe anschwitzen. Die kalte Milch zugießen und unter gelegentlichem Rühren bei milder Hitze, 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Topf vom Herd nehmen und den Käse unterrühren.
4. Eine Auflaufform (25x20 cm) dünn mit Butter auspinseln. Jeweils 3 Lasagneblätter hineinlegen, mit 1 Schicht Bolognese und etwas Bechamel gleichmäßig bedecken und mit etwas Parmesan bestreuen. So fortfahren bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Lasagneblättern und Bechamelsauce abschließen, restlichen Parmesan auf die Sauce streuen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) in 15-20 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren. Zubereitungszeit: 1 Std. 40 Min