

Lasagne Rezepte

Zucchini Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Teigwaren, Hackfleisch, Lasagne, Zucchini

		Hackfleischsauce	
1	große Zwiebel	1	große Dose Schältomaten
2	Knoblauchzehen		Salz, Pfeffer,
3	Essl. Olivenöl		Thymian
500 g	Hackfleisch		
		Béchamelsauce	
40 g	Butter		Salz, Pfeffer, Muskat
40 g	Mehl	3	Essl. Sahne
1/2 Liter	Milch oder Fleischbrühe		
		Gemüse	
3	große Zucchini		
		Zum Überbacken	
1	Mozzarellakugel oder	150 g	Hartkäse

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl andünsten. Hackfleisch dazugeben und gut anbraten. Tomaten mit Flüssigkeit zugeben, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mindestens 30 min. köcheln lassen. Die Sauce sollte dickflüssig sein. Für die Bechamelsauce die Butter schmelzen, Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch oder Brühe nach und nach dazugeben und gut durch köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. mit Gewürzen abschmecken und Sahne unterrühren. Eine Auflaufform fetten und eine dünne Schicht Hackfleischsauce einfüllen. Darauf eine Schicht längs in 5mm geschnittene Zucchinischeiben legen. So fortfahren, bis Zucchini und Sauce aufgebraucht sind. Die Bechamelsauce über den Auflauf gießen und das ganze mit in Scheiben geschnittenem Mozzarella belegen. Bei 190 Grad 35 bis 45 min. backen, bis das ganze blubbert und der Käse eine schöne Farbe hat. Dazu Baguette und ein trockener Rotwein.