

Lasagne

Zutaten:

für die Bolognese:

500g Hackfleisch, gemischt

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 kleine Packung TK Petersilie, alternativ Italienische Kräuter und Oregano

1 EL Tomatenmark

800g gehackte Tomaten aus der Dose

ggf. etwas Rotwein

Salz, Pfeffer

Olivenöl

für die Soße:

½ Liter Milch

30g Butter

40g Mehl

Salz, Pfeffer

etwas Muskat

ausserdem:

300g Lasagneplatten

1 Packung geriebener Käse

Zubereitung:

Bolognese:

Das Olivenöl in einem Topf oder Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten, die Zwiebeln in Würfel schneiden und zusammen mit den Kräutern dazugeben.

Knoblauch in feinen Scheiben und Tomatenmark unterrühren und mitbraten,

mit den gehackten Tomaten aufgiessen, salzen und pfeffern,

ggf. einen Schuss Rotwein dazugeben und eine halbe Stunde einköcheln lassen.

Dann nochmal abschmecken.

Soße:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren, hellgelb anschwitzen. Die Milch unter ständigem rühren dazugiessen und die Soße glattrühren.

Bei Klümpchen in der Soße: durch ein feines Sieb passieren und dann weiterkochen.

Die Soße sollte bei kleiner Flamme eine halbe Stunde köcheln.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

In einer Auflaufform etwas Bolognese verteilen,

eine Schicht Lasagneplatten drauflegen,

die Nudelschicht wieder mit Bolognese und dann mit einer Schicht Soße bedecken.

Anschliessend wieder eine Schicht Lasagneplatten, Bolognese und soße.

So Schicht für Schicht die Form füllen. Die letzte Schicht sollte die Soße bilden.

Das ganze mit geriebenen Käse bedecken.

Die Lasagne bei 180 Grad Umluft ca. 40 Minuten Backen bis die Kruste goldbraun ist.

Dazu passen Peperonis und Antipasti.



