

Lasagne al forno

„Klassische Lasagne“



1. Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln, Auflaufform mit Margarine fetten.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten in Öl dünsten. Hackfleisch zugeben und unter Wenden anbraten, bis es krümelig zerfällt.
3. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, Tomaten (mit wenig Saft) zugeben und würzen. Kräuter erst etwas später zugeben. Offen bei mittlerer Hitze 35-45 min. kochen lassen.
4. Zur Herstellung der Béchamelsoße die Butter erhitzen und das Mehl einstreuen und nicht braun werden lassen! Mit der Milch unter ständigem Rühren ablöschen und unter gelegentlichem Rühren 10 min. kochen lassen. Würzen, Topf vom Herd nehmen und den Käse unterrühren.
5. Gefettete Auflaufform mit Lasagneblättern auslegen und mit 1 Schicht Bolognese und etwas Béchamelsoße bedecken. Mit etwas Parmesan bestreuen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Lasagneblätter-Schicht enden, diese mit Béchamelsoße bedecken und mit viel Parmesan bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 15-20 min. backen. Bei Umluft etwa 180°C ohne Vorheizen.

Zutaten:

für 1 Reine (ca. 33 x 27 cm):

100-150g Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Pck. Lasagne Blätter
 3-5 kleine Karotten
 850g gem. Hackfleisch
 120ml Rotwein
 250ml Fleischbrühe
 2 Dosen Tomatenstücke
 3 EL Petersilie (TK)
 1 EL Majoran
 1 EL Basilikum
 etwas Oregano
 200g Parmesan (frisch)
 Salz, Pfeffer
 Etwas Margarine/Butter
 Olivenöl

für Béchamel-Soße:

500ml Milch
 30g Butter
 30g Mehl
 Salz, Pfeffer, Muskat
 30-50g Parmesan (frisch)