

Lasagne

Hinweise:

- Bei der Béchamel wir die Soße danach salziger und gerne etwas mehr Zitrone das mach das ganze Fruchtiger
- Ofen auf 180°C

Zutaten:

- Für Bolognese
 - Olivenöl
 - 800g Hackfleisch, Rind
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - Petersilie, Kräuter, Salz, Pfeffer, n.B. Chilis
 - 2-3 EL Tomatenmark
 - 800g Tomaten
 - Rotwein
- Béchamel
 - ½ L Milch
 - 30g Butter
 - 40g Mehl
 - Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat
- Lasagneplatten
- n.B. Käse (50:50 Gauda : Bergkäse)

Zubereitung

- Für die Bolognese
 - Hackfleisch anbraten
 - gehackte Zwiebeln dazugeben
 - Hackfleisch würzen und mit Tomatenmark anbraten
 - Mit Rotwein ablöschen und verkochen lassen
 - Nun auch die Tomaten dazugeben und eine halbe Stunde köcheln lassen

- Für die Béchamel
 - Butter schmelzen, das Mehl unterrühren und hellgelb anschwitzen
 - Ständig rühren während man die Milch langsam dazugibt
 - Nun Abschmecken
- Für die Lasagne
 - Öl -Film auf dem Boden der Schale bilden
 - Eine Schicht Bolognese verteilen
 - Darauf eine Schicht Béchamel
 - Darauf Nudelplatten verteilen aber nicht überlappen
 - So immer weiter fortfahren bis die Schale zu 95% voll ist
 - Immer mit einer Schicht Béchamel enden und eine Schicht Käse drüber geben
- Nun ca. 40-50 Minuten backen bis oben der Käse braun ist