

**Lasagne Bolognese** ist ein echter Klassiker. Das Rezept stammt aus dem italienischen Bologna, daher auch der Name für die würzige Soße. Ganz traditionell wird das Lasagne Bolognese Rezept mit würziger Hackfleischsoße, cremiger Béchamelsauce sowie aromatischem Käse hergestellt. Die Zutaten werden geschichtet und dann im Ofen überbacken.

## Müssen Lasagneplatten vorgekocht werden?

In älteren Rezepten liest man oft, dass die Lasagneplatten in heißem Wasser kurz vorgekocht werden müssen, damit sie beim Servieren bissfest und nicht zu hart sind. Diesen Schritt können Sie sich allerdings in der Regel sparen.

Beim klassischen Lasagne Bolognese Rezept reicht die Flüssigkeit aus Hackfleisch- und Béchamelsauce aus, damit die Nudelplatten gar werden. Stechen Sie gegen Ende der Garzeit einfach mit einer Gabel in die Lasagne und

Du liest gerade

*Lasagne Bolognese – Hier gibt's das beste*

## Lasagne Bolognese Rezept: der Klassiker mit Béchamelsauce

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 500 g Hackfleisch (gemischt oder nur Rinderhack)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 500 g Pizza-Tomaten
- 1 EL getr. ital. Kräuter
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 2 EL Butter
- 2 leicht gehäufte EL Mehl
- 1/4 l Milch
- 9–12 Lasagneplatten
- 125 g Mozzarella

### Zubereitung

**01** Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen.

---

**02** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zusammen mit dem Hackfleisch in Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Tomatenmark zufügen. Die Pizza-Tomaten sowie 125 ml Wasser und die Kräuter zufügen und 10-15 Minuten köcheln lassen. Noch einmal abschmecken.

---

**03** Für die Béchamelsauce die Butter schmelzen. Das Mehl zufügen und unter Rühren kurz anschwitzen. Die Milch sowie 250 ml Wasser langsam zugießen und einmal aufkochen lassen. Dann bei niedriger Temperatur gut 5 Minuten köcheln lassen.

---

Du liest gerade

*Lasagne Bolognese – Hier gibt's das beste*

---

**05** Den Boden einer großen Auflaufform dünn mit der Béchamelsauce bedecken. Dann abwechselnd Lasagneplatten, Bolognese- und Béchamelsauce schichten. Die letzte Schicht sollte die Béchamelsauce sein.

---

**06** Den in Scheiben geschnittenen Mozzarella auf der Lasagne verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und etwa 45 Minuten backen.

---

Siehe auch: [Lasagne](#)

## Lasagne Bolognese Rezept: ein Dickmacher?

Lasagne steht im Ruf ein echter Dickmacher zu sein. Schuld ist die Kombination von reichlich Käse und der Béchamelsauce. Kommt dazu dann noch eine große Menge Fleisch, kann die Portion durchaus einiges an Kalorien aufweisen.

Mit ein paar kleinen Tricks können Sie Ihr Lasagne Bolognese Rezept jedoch in eine kalorienarme Variante umwandeln. Reduzieren Sie als erstes die Fleischmenge und stocken Sie die Bolognesemasse mit Gemüse auf. Das schmeckt wunderbar frisch.

>> [Hackfleisch-Gerichte mit diesem Trick gesünder machen](#)