
Lasagne Bolognese

Zutaten für die Bolognese

Soße:

- 600g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Karotte
- 2 EL Tomatenmark
- 125 ml trockener Rotwein
- 2 EL Basilikum gerebelt
- ½ TL Thymian gerebelt
- 1 EL Oregano gerebelt
- 400 g passierte Tomaten
- 1 EL Gemüsebrühen Pulver
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Zutaten für die Bechamel-Käsesoße:

- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl 405
- 750 ml Milch

Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotte schälen und fein raspeln. Tomatenmark zum Fleisch geben und kurz mit anschwitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Karotten ebenfalls zugeben und alles kurz anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Passierte Tomaten untermischen und alles aufkochen lassen. Mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer sowie dem Gemüsebrühen Pulver pikant abschmecken. Das Ganze etwa eine Stunde köcheln lassen.

Für die Bechamel- Käsesoße die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und kurz anschwitzen. Es sollte nicht dunkel werden. Nach und nach mit der Milch aufgießen. Den geriebenen oder kleingeschnittenen Mozzarella zugeben und alles aufkochen lassen.

Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und weiterköcheln. Sobald die Soße cremig ist, beiseitestellen.

Salz, Pfeffer, geriebene
Muskatnuss

250 g Mozzarella

Zum Einschichten:

300 g Lasagneblätter ohne
vorkochen

Backtemperatur: 220° C
Ober-Unterhitze

Backzeit: ca. 40 Minuten

Im Anschluss in einer eckigen Auflaufform den Boden mit etwas Bechamelsoße bedecken. Mit Lasagneblättern abdecken. Dann eine dünne Schicht Bologneser Soße einfüllen und verteilen. Ein paar Löffeln Bechamelsoße einfüllen und verteilen. Nun mit der nächsten Schicht Lasagneblättern abdecken. Alles wiederholen, bis die Soßen und Lasagneblätter aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte Bechamelsoße sein. Die Form im Backofen etwa 40 Minuten goldgelb backen.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat

