

Lasagne Bolognese

Für 6 Portionen

2 große Möhren	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 g Hackfleisch	3 EL Öl	75 g Tomatenmark
1 TL Zucker	150 ml Rotwein	1 Dose stückige Tomaten
100 ml Wasser	2 TL gekörnte Brühe	1 TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 EL ital. Kräuter	50 g Butter
50 g Mehl	750 ml Milch	1 TL Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 TL Salz	250 g Lasagneplatten (12)
150 g geriebenen Parmesan		

Möhren, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und gemeinsam mit dem Hack im heißen Öl anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen.

Mit Wein, Tomaten und Wasser ablöschen und mit Brühe, Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Offen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Derweil für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl einrühren. Nach und nach mit der Milch aufgießen und ständig rühren, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Den Topf vom Herd ziehen, die Hälfte des Parmesans, Salz, Pfeffer und Muskatnuss einrühren.

Die Auflaufform fetten und den Ofen auf 180 Grad O/U Hitze vorheizen. Nun schichtet man wie folgt.

Eine dünne Schicht Béchamel,

3 Lasagneplatten,

$\frac{1}{3}$ der Bolognesesauce,

$\frac{1}{4}$ der Béchamelsauce.

Dies wird dreimal wiederholt und den Abschluss bilden die restliche Béchamelsauce und der restliche Parmesan.

Die Lasagne kommt nun für etwa 45 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Ofen, bis sie blubbert und goldgelb überbacken ist. Nach dem Backen lässt man sie noch 5 Minuten ruhen, danach kann man sie anschneiden und servieren.

NN am 04. Februar 2025