

Lasagne

Für 4 Portionen

500 g Hackfleisch	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
800 g pass. Tomaten	2 EL Tomatenmark	1 TL Zucker
1 TL Oregano	1 TL Basilikum	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	60 g Butter	60 g Mehl
600 ml Milch	Muskatnuss	250 g Lasagneplatten
200 g gerieb. Käse		

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel sowie den Knoblauch darin glasig anbraten.

Das Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten, bis es durchgegart ist.

Tomatenmark, passierte Tomaten, Zucker, Oregano und Basilikum hinzufügen und gut verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße bei schwacher Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen.

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl unter Rühren einstreuen.

Die Milch langsam unter ständigem Rühren dazugeben, bis die Soße eine glatte Konsistenz hat.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken und einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

Eine Auflaufform leicht einfetten. Beginne mit einer dünnen Schicht Fleischsoße am Boden. Eine Schicht Lasagneplatten darüber legen, dann Fleischsoße und Béchamelsoße darauf verteilen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte aus Béchamelsoße und geriebenem Käse bestehen.

Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 30-40 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Die Lasagne etwa 10 Minuten ruhen lassen, bevor du sie anschneidest und servierst.

NN am 26. August 2026