



Lasagne (für Auflaufform L 30 cm/ B 23 cm/ H 5 cm)

Hauptgericht

Vorbereitungszeit: 40 Min **Kochzeit:** 25 Min **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 4 - 6 **Quelle:** Silke Weidmann

ZUTATEN

Tomaten - Fleischsoße:

3 Eßl Olivenöl

1 Zwiebel, feingehackt

500 g gemischtes Hack

100 ml trockener Weißwein

500 g passierte Tomaten

2 Eßl Tomatenmark

Instantfleisch- oder Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter

Käse - Béchamel - Soße:

3 Eßl Butter

4 Eßl Mehl

750 ml Milch

200 g Sahne- oder Kräuterschmelzkäse

Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Instantfleisch- oder Gemüsebrühe

weiterhin:

18 Lasagneplatten, ohne vorkochen

200 g Gouda, Pizza- oder Gratinkäse, gerieben

oder n. B. auch mehrere Käsesorten gemischt und gerieben

ZUBEREITUNG

Für die Tomaten - Fleischsoße das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die feingehackte Zwiebel goldgelb anbraten. Das Hack hinzugeben und unter Rühren krümelig anbraten. Danach würzen und mit dem Weißwein angießen. Die passierten Tomaten, das Tomatenmark und die Lorbeerblätter hinzufügen und mit der Brühe abschmecken. Bei schwacher Hitze und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Käse - Béchamel -Soße das Mehl in der Butter anschwitzen und nach und nach die kalte Milch einrühren und dann unter ständigem Rühren den Schmelzkäse schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Brühe abschmecken.
(ggf. mit dem Pürierstab glattrühren)

Die Lasagne wird nun wie folgt in der eingefetteten Grillform von unten nach oben eingeschichtet:

1. 1/3 Tomaten - Fleischsoße

2. 6 Lasagneplatten

3. 1/2 Käse -Béchamelsoße
4. 6 Lasagneplatten
5. 2/3 Tomaten -Fleischsoße
6. 6 Lasagneplatten
7. 1/2 Käse - Béchamelsoße
8. zuletzt wird nun der geriebene Käse aufgestreut.

Backen: 25 Minuten bei 200 Grad Umluft

Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Guten Appetit!

Tipp:

Man kann die Lasagne schon am Tag vorher bis zum Backen fertig machen und dann kühl stellen!