

Lasagne

Hackfleischsauce

500g Hackfleisch oder Gemüse
2 Zwiebeln
Knoblauch nach belieben
1 Dose geschälte Tomaten
2 EL Tomatenmark
Gemüsebrühe nach bedarf
Öl zu Anbraten
Gewürze: italienische
Kräutermischung, Salz, Zucker

Bechamelsauce

1/2 l Milch
30g Butter
40g Mehl
zum würzen: Salz, Pfeffer, Muskat,
Zitronensaft

300g Lasagne Platten
300g geriebener Käse

Füllung:

In einem Topf Öl erhitzen,
Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch
anbraten. Mit Dosentomaten und
Brühe aufgießen, Salzen und
würzen - eine 1/2 Stunde bei
geöffnetem Topf ziehen einkochen
lassen, zum Schluss mit
Tomatenmark binden.

Sauce:

Butter in einem kleinen Topf
schmelzen und Mehl mit
Schneebeesen unterrühren -
hellgelb anschwitzen.

Die Milch dazugeben und glatt
rühren (Schnell rühren)

Die Sauce sollte ca. eine 1/2
Stunde auf kleiner Flamme köcheln.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und
etwas Muskat abschmecken.

Zubereitung der Lasagne:

in einer gebutterten, feuerfesten
Form etwas von der Füllung
verteilen, eine Schicht Lasagne-
Platten drauf legen, das geschieht
so lange im Wechsel, bis die Sauce
alle ist.

Die letzte Schicht ist die
Béchamelsauce. Dick mit dem
geriebenen Käse bestreuen.

180 Grad Umluft ca 30-40 min.
backen, bis die Kruste goldbraun
ist.

danach aus dem Ofen nehmen und
10 min. ruhen lassen.



<https://youtu.be/wWutwJoxzEs>