

Lasagne

Zutaten:

Hackfleischsoße:

500g Hackfleisch
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
50 g Tomatenmark
1/8 l Rotwein
1/8 l Brühe oder Wasser
1 Dose geschälte Tomaten

Gewürze:

Salz
Pfeffer
Thymian
Oregano

Bechamelsonße:

20g Butter
20 g Mehl
125ml Milch
Salz
Muskat

Sonstiges:

Lasagneblätter
200g Tomaten
50-80 g Käse

Verarbeitung:

Hackfleischsoße:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Würfel scheiden und in Öl in einer Pfanne anbraten. Hackfleisch hinzugeben und gut durchbraten. Danach das Ganze mit Tomatenmark, Rotwein, Brühe und Dosentomaten ablöschen. Die Masse sollte danach gut erhitzt und nachgewürzt werden.

Bechamelsonße:

Butter in einem Topf „schaumig“ schmelzen lassen. Danach mit dem Mehl verrühren und die Milch zugeben und mit einem Schneebesen gut durchschlagen. Die Bechamelsonße darf nicht zu dick werden.

Lasagne:

Hackfleischsoße, Lasagneblätter und Bechamelsonße abwechselnd in einer feuerfesten Form verteilen. Danach die Tomaten fein würfeln und darüber verteilen. Zuletzt wird der geriebene Käse darüber verteilt.

Garzeit: 30-45 Minuten

E-Herd 200°C / Umluft 180°C