

SAFTIGE LASAGNE

Zutaten (für 6-8 Portionen)

- Ca. 8 Lasagne-Platten
- 100g Parmesan
- 200g Gouda, Mozzarella oder Emmentaler

Zutaten (Béchamel-Soße)

- 2 EL Butter
- 3 gestrichene EL Mehl
- 500ml Milch
- Muskatnuss

Zutaten (Bolognese-Füllung):

- 600g Hackfleisch, gemischt
- 3 EL Olivenöl
- 1 Karotte
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- (1 Zucchini)
- 200ml Rotwein
- 200ml Gemüsebrühe
- 1 Dose Tomatenstücke
- 2 EL Tomatenmark
- Salz + Pfeffer



Zubereitung

1. Karotte, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und mit Öl in der Pfanne anbraten. Danach wieder aus der Pfanne nehmen.
2. Hackfleisch in der Pfanne kross anbraten, Gemüse hinzugeben, mit Wein ablöschen und fast verkochen lassen.
3. Tomatenmark und Tomatenstücke hinzugeben und mit Deckel sämig kochen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die Béchamel-Soße die Butter im Topf zerlassen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen lassen.
6. Unter Rühren nach und nach die Milch hinzufügen.
7. Mit geriebener Muskatnuss (am besten mit der **Microplane Reibe**) und Salz abschmecken und einmal aufkochen lassen.
8. **Ofenhexe** abwechselnd in Schichten mit Lasagneplatten, Béchamel-Soße, Parmesan (frisch gerieben mit der **Microplane Reibe**) und Bolognese befüllen.
(Je nach Geschmack Zucchini mit dem **kleinen Hobel** in lange Scheiben schneiden und unter die Bolognese-Schichten legen.)
9. Oberste Schicht aus Béchamel-Soße mit Parmesan und Streukäse (frisch gerieben mit der **groben Microplane Reibe**) bestreuen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20-30 Minuten überbacken.
11. Die Lasagne mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus dem Ofen holen und auf dem **Kuchengitter** einige Minuten ruhen lassen, bevor sie mit dem **Servierheber** portioniert wird.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 20-30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene (Rost)

Fertig in: ca. 60 Minuten