

Lasagne

400 g	Hackfleisch
2-3 Stk	Zwiebeln gehackt
2 Dosen	gehackte Tomaten
0.5 Tube	Tomatenmark
3-4 Stk	Karotten
0.25 L	Gemüsebrühe
40 g	Butter
1 Packung	Parmesan
ca. 5 EL	Mehl
0.5 - 0.75 L	Milch
6-8 Stk	Lasagneplatten

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Karotten würfeln und in der Gemüsebrühe in einer grossen Pfanne mit Deckel köcheln lassen.

Sobald die Karotten weich sind die Zwiebeln und etwas Öl hinzugeben und anschwitzen.

Anschliessend das Fleisch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn das Fleisch von allen Seiten angebraten ist das Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten. Die Dosentomaten hinzugeben und erneut mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Zucker würzen. Diese Sauce nun ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Anschliessend den Deckel entfernen damit die Feuchtigkeit verdampfen kann, abschmecken und ggf. nachwürzen.

Die Butter in einem anderen Topf schmelzen und das Mehl hinzugeben und verrühren. Die Mehlschwitze kurz anbräunen und dann nach und nach die Milch hinzugeben, bis eine cremige Béchamel entsteht. Die Béchamel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Auflaufform bereitstellen und wie folgt schichten: (Dabei darauf achten die Schichten nicht zu vermischen)

- Tomatensauce
- Lasagneplatten
- Béchamel
- Tomatensauce
- Lasagneplatten
- Béchamel
- Tomatensauce
- Parmesan

Die Lasagne nun für ca. 20 - 25 Minuten in den Backofen, bis der Parmesan gold/braun knusprig ist. Nach dem herausnehmen die Lasagne noch 1-2 Minuten ziehen lassen. Gut dazu passt ein kleiner Klecks Crème Fraîche.

Revision #2

Created 30 May 2022 09:15:37 by Axel

Updated 30 May 2022 09:34:38 by Axel