

# Lasagne - klassisch und einfach

## **Für 6 Portionen:**

### **Für die Lasagne:**

8-12 Lasagneplatten, ungekocht    150 g Parmesan    Butter

### **Für die Bolognese-Soße:**

500 g gemisch. Hackfleisch    400 g passierte Tomaten    50 g Bauchspeck  
150 g Zwiebeln    1 Möhre    50 g Staudensellerie  
200 ml Vollmilch    40 g Butter    1 EL Pflanzenöl, neutral  
1 EL Tomatenmark    1 Lorbeerblatt, getrocknet    Muskatnuss, gerieben  
Salz, schwarzer Pfeffer

### **Für die Bechamel-Soße:**

500 ml Milch    25 g Mehl    25 g Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer    Muskatnuss

## **Für die Lasagne:**

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan reiben und in den Kühlschrank stellen.

## **Für die Bolognese-Soße:**

Den Bauchspeck (Pancetta) in sehr kleine Würfel schneiden.

2-3 Zwiebeln und 1 Möhre schälen und in feine Würfel schneiden. Von einer Selleriestange das Grün entfernen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden.

1 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin zuerst die Bauchspeck-Würfel (Pancetta) 1-2 Minuten andünsten. Im Anschluss die Butter, die Zwiebel-, Möhren- und Sellerie-Würfel in den Topf geben und alles auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten dünsten. Gut umrühren, damit das Gemüse gut mit Fett überzogen wird.

500 g gemischtes Hackfleisch dazugeben sowie 1 TL Salz und 1/4 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle. Das Fleisch mit einem Holzlöffel zerkrümeln und so lange auf mittlerer Stufe garen, bis es nicht mehr roh und rot aussieht; nicht scharf anbraten; es wird sonst trocken.

1 EL Tomatenmark unterrühren, mit 200 ml Vollmilch ablöschen und die Milch nahezu einkochen lassen. Dabei eine Messerspitze geriebene Muskatnuss hinzufügen, ab und zu umrühren.

400 g passierte Tomaten sowie ein Lorbeerblatt dazugeben. Im Anschluss alles gut miteinander verrühren und bei mittlerer Hitze und halb geöffnetem Deckel für 20 Minuten köcheln lassen; dabei ab und zu umrühren und eventuell einen Schluck Milch oder Wasser hinzugeben. Zum Schluss mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

## **Hinweis:**

In der italienischen Küche wird eine Bolognese-Soße, weil sie ein Schmorgericht ist, mindestens 3 Stunden geköchelt. Denn je länger es köchelt, umso mehr Geschmacksaromen entwickeln sich.

## **Für die Bechamel-Soße:**

In einem beschichteten Topf 25 g Butter schmelzen lassen, 25 g Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen oder Holzlöffel etwa 2 Minuten anschwitzen.

Im Anschluss unter ständigem und schnellem Rühren die 500 ml Milch hineingeben, die Hitze etwas höher stellen, kurz aufkochen und köcheln lassen bis die Soße eindickt. Ab und zu umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.

## **Hinweis:**

Laut Koch-Lehrbuch sollte fürs Gelingen einer Béchamel die Milch erwärmt und lauwarm sein.

## **Lasagne schichten und backen:**

Die Auflaufform mit etwas Butter einfetten und auf ihrem Boden 1-2 EL Béchamelsauce vertei-

len.

Die ungekochten Lasagneplatten auf dem Auflauf-Boden verteilen und die Lücken mit abgebrochenen Stücken füllen.

Darauf einen vollen Schöpflöffel Bolognese-Soße geben und verstreichen, sodass alle Nudelplatten abgedeckt sind.

Auf die Bolognese-Soße 2 bis 3 EL Béchamel-Soße geben, verstreichen und gleichmäßig dünn mit Parmesan bestreuen.

Auf diese Weise weiter schichten; es werden ungefähr 4 Schichten.

Mit reichlich Béchamel-Soße abschließen, den restlichen Parmesan darüber streuen und 1 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen. In den vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten für 30 Minuten backen.

Die Lasagne in der Form aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen; sie lässt sich dann besser schneiden.

NN am 06. November 2023