

Lasagne

Für 4 Personen

Für die Hackfleischsauce:

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 Karotten
150 g Sellerie	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl	600 g Rinderhackfleisch	2 EL Tomatenmark
500 g Tomaten, stückig	250 ml Rinderbrühe	Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

3 EL Butter	3 EL Mehl	500 ml Gemüsebrühe
400 ml Sahne	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer, Muskat

Außerdem:

12 Lasagne-Nudelplatten	60 g Parmesan	60 g Gruyère
-------------------------	---------------	--------------

Für die Hackfleischsauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Karotten und Sellerie schälen, waschen und fein würfeln.

Rosmarin- und Thymianzweige abbrausen und trocken schütteln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und rundum anbraten.

Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen.

Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin und Thymianzweige einlegen und alles aufkochen. Die Sauce ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einstreuen und gut anschwitzen. Unter Rühren die Brühe hinzufügen. Aufkochen und andicken lassen.

Dann die Sahne einrühren.

Thymian abbrausen, trocken schütten und die Blättchen abzupfen.

Béchamelsauce mit Thymian aromatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.

Eine Lasagneform (ca. 20 x 30 cm) mit etwas Béchamelsauce austreichen. Eine Schicht Nudelplatten auflegen. Etwas Hackfleischsauce darauf geben, darauf etwas Béchamel geben. Eine weitere Schicht Nudelplatten darüberlegen. Hackfleischsauce und Béchamel weiter schichten wie beschrieben. Mit einer Nudelplatte enden. Diese mit Béchamel bestreichen.

Parmesan und Gruyère fein reiben und die Lasagne damit bestreuen.

Lasagne in den heißen Backofen schieben, ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Die fertige Lasagne vor dem Servieren kurz in der Form ruhen lassen.

Rainer Klutsch am 10. Februar 2022