

Lasagne mit Hackfleisch, Tomate und Reibekäse

Für 4 Personen:

Lasagneplatten	300 g Hackfleisch	Olivenöl,
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1/8 l Rotwein,
Basilikum	Petersilie	40 g Butter,
500 g pass. Tomaten	40 g Mehl	3/4 l Milch,
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	Butter,
200 g Reibekäse.		

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Lasagneplatten 2 Minuten vorkochen.

Die Zwiebel würfeln.

Die Knoblauchzehe zerkleinern.

Füllung:

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl unter Rühren anbraten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe hinzugeben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die passierten Tomaten hinzufügen. Kurz aufkochen lassen. Petersilie und Basilikum hinzufügen.

Béchamelsoße:

Die Butter in einer Kasserolle zerlassen. Das Mehl unter Rühren hinzufügen und so lange darin erhitzen bis das Mehl goldgelb ist. Die Kasserolle vom Herd nehmen. Mit einem Schneebesen die Milch unterrühren. Aufkochen lassen und 10 Min kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nun die Form mit Butter austreichen. Als erste Schicht die Lasagneplatten in die Form geben. Dann eine Schicht Hackfleischsoße darauf geben. Anschließend die Béchamelsoße darauf geben. In gleicher Reihenfolge weiterschichten. Die Béchamelsoße bildet die letzte Schicht. Nun den Käse darauf verteilen.

Für 40 Minuten in den Backofen schieben.

NN