

Lasagne al Forno

Für 4-6 Personen:

1 kg Rinderhackfleisch	2 Zwiebeln	3 Zehen Knoblauch
1-2 Stangen Staudensellerie	1-2 Karotten	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	1 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein
1-2 EL Oregano	Salz, Pfeffer	800 g stückige Tomaten
500-1000 g passierte Tomaten	700 ml Milch	40 g Butter
40 g Mehl	Muskat	1 Pack Lasagne-Platten
250 g Gouda	50 g Parmesan	3 EL Creme-fraiche

Karotten und Sellerie fein hacken oder würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken.

Anschließend die Petersilie hacken.

Hackfleisch in etwas Olivenöl krümelig braten.

Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und mitrösten. Wenn alles eine schöne Farbe bekommen hat, das Tomatenmark hinzugeben und alles verrühren, mit Rotwein ablöschen.

Sellerie und Karotten in den Topf geben und kurz mitköcheln.

Mit Tomaten auffüllen und 1 Stunde köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Oregano kräftig würzen und abschmecken.

Für die Bechamel-Soße in einem Topf Butter schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, Milch hinzugeben, rühren bis sich alles aufgelöst hat und anschließend unter Rühren aufkochen. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer passenden Auflaufform als erste Sicht die Bolognese-Soße dünn verteilen und anschließend eine dünne Schicht der Bechamel-Soße darauf verteilen. Anschließend die Lasagne-Platten auslegen. Jetzt immer im Wechsel Soße und Nudelplatten schichten, bis keine Soße mehr übrig ist.

Mit Soße als oberste Schicht abschließen und wmit einem Teelöffel kleine Kleckse Creme fraiche auf die Soße geben.

Die Lasagne mit Käse bestreuen und f40 Minuten bei 180 Grad Ober-Unterhitze backen.

NN am 21. September 2023