

Lasagne

Für 4 Portionen

8-12 Stück Lasagneplatten 150 g Parmesan, frisch gerieben Butter
500 g gemischtes Hackfleisch 400 g passierte Tomaten

Für die Bolognese-Soße:

50 g Bauchspeck 2-3 Zwiebeln 1 Möhre
1 Stangensellerie 200 ml Vollmilch 40 g Butter
1 EL Pflanzenöl, neutral z.B. Sonnenblumen 1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt 1 Msp. Muskatnuss Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Béchamel-Soße:

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

Den Backofen rechtzeitig auf 200°C vorheizen.

150 g Parmesan reiben und in den Kühlschrank stellen.

Für die Bolognese-Soße:

Die 50 g Bauchspeck (Pancetta) in sehr kleine Würfel schneiden. 2-3 Zwiebeln und 1 Möhre schälen und in feine Würfel schneiden. Von 1 Selleriestange das Grün entfernen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden.

Nun 1 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin die Bauchspeck- Würfel (Pancetta) für 1-2 Minuten andünsten. Im Anschluss die 40 g Butter, die Zwiebel-, Möhren- und Sellerie-Würfel in den Topf geben und alles auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten dünsten lassen. Gut umrühren, damit das Gemüse gut mit Fett überzogen wird.

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

Im Anschluss 1 EL Tomatenmark unterrühren, mit 200 ml Vollmilch ablöschen und die Milch nahezu verkochen lassen; dabei 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss hinzufügen und ab und zu umrühren.

400 g passierte Tomaten sowie 1 Lorbeerblatt dazugeben. Im Anschluss alles gut miteinander verrühren und bei mittlerer Hitze, mit halb geöffnetem Deckel mindestens für 20 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren und eventuell einen Schluck Milch oder Wasser hinzugeben. Zum Schluss noch mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Hinweis:

In der italienischen Küche wird eine Bolognese-Soße mindestens 3 Stunden geköchelt. Je länger es köchelt umso mehr Geschmacksaromen entwickeln sich. Dabei ab und zu umrühren und gegebenenfalls immer mal etwas Milch oder Wasser hinzufügen.

Für die Béchamel-Soße:

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

Nach und nach unter ständigem und schnellen Rühren die 500 ml Milch hineingeben und die Herd-Temperatur etwas erhöhen, kurz aufkochen und köcheln lassen bis die Soße eindickt; ab und zu umrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss kräftig abschmecken.

Lasagne schichten und backen:

Die Auflaufform mit Butter einfetten und auf dem Boden 1-2 EL EL Béchamel-Soße verteilen. Die ungekochten Lasagneplatten auf dem Boden verteilen und eventuelle Lücken mit abgebro-

chenen Stücken füllen.

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

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

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

Mit reichlich Béchamel-Soße abschließen, den restlichen Parmesan darüber streuen und 1 EL Butter-Flöckchen darauf verteilen.

In den vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten für ca. 30 Minuten backen.

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

NN am 23. Februar 2024