

Lasagne Bolognese

2 Zwiebeln	3 Möhren	2 Sg. Staudensellerie
4 EL Olivenöl	500 g Rinderhackfleisch	500 ml passierte Tomaten
2 EL Basilikum, gerebelt	Salz, Pfeffer	450 ml Milch
90 g Butter	50 g Mehl	500 g Lasagneplatten
300 g Mozzarella		

Die Zwiebeln und Möhren schälen und in kleine Stückchen schneiden.

Selleriestangen waschen, trocken tupfen, Fäden abziehen und ebenfalls klein schneiden.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, das Gemüse bei mittlerer Hitze anbraten, dann das Hackfleisch hinzufügen und kräftig anbraten, bis es krümelig wird.

Die passierten Tomaten dazugeben und alles mit Basilikum sowie Salz und Pfeffer würzen. Soße 1 bis 2 Std. bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Die Milch in einem Topf aufkochen, dabei ab und zu umrühren, damit sie nicht anbrennt. Heiße Milch vom Herd nehmen.

Butter in einem anderen Topf schmelzen und dann unter Rühren das Mehl hinzufügen. Das Mehl darf keine Farbe annehmen.

Nach und nach die warme Milch hinzugießen, ständig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die Soße wird immer dickflüssiger. Einmal kurz aufkochen lassen, dann ist sie fertig.

Die Hälfte des Mozzarellas in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte reiben.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

1/3 des Teigs auf dem Boden einer eckigen Auflaufform (20 x 27 x 7 cm) verteilen. Darauf eine Schicht Béchamelsoße (ebenfalls 1/3) geben und mit Lasagneplatten bedecken. Etwas geriebenen Mozzarella sowie einige Mozzarella-Scheiben darauf geben. Von allen Komponenten jeweils 2 weitere Schichten in der Form anrichten.

Ein paar Esslöffel geriebenen Mozzarella beiseite stellen, er kommt erst später dazu, denn der Käse wird sonst trocken und zu dunkel. Die oberste Käse-Schicht sollte also zunächst nur ganz dünn sein.

Falls der Käse beim Backen sehr schnell dunkel wird, kann man ihn bis kurz vor Ende mit Backpapier abdecken.

Lasagne für 35 Min. in den Ofen schieben. Nach Ablauf der Zeit kurz herausziehen und mit dem restlichen geriebenen Mozzarella bestreuen.

Form für ein paar Minuten zurück in den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen, aber nicht braun ist.

Lasagne einige Minuten abkühlen lassen, in 6 Stücke schneiden und diese mit dem Pfannenwender oder einer Palette auf Tellern verteilen.

NN am 05. Juni 2025