

Lasagne Bolognese

Für 4 Portionen

Für die Nudeln:

8 Lasagneplatten, vorgegart Fett

Für die Bolognese:

600 g Hackfleisch, gemischt	3 EL Olivenöl	1 große Möhre
1 Knollensellerie	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 ml Weißwein	500 ml Gemüsebrühe	2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer	Zucker	

Für die Béchamelsauce:

2 EL Butter	3 EL, gestr. Mehl	500 ml Milch
Muskat	100 g Parmesan	

Möhre, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch putzen und in Würfel schneiden. Das Öl erhitzen, die Gemüswürfel darin gut anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.

Nun das Hackfleisch zur Hälfte zufügen und krümelig bzw. kross braten. Wieder aus der Pfanne nehmen und das restliche Hack braten. Das bereits gebratene Hack und Gemüse wieder zufügen, mit dem Wein ablöschen, aufkochen lassen und fast verkochen lassen. Tomatenmark dazugeben, etwas angehen lassen und mit der Brühe auffüllen. Mit Deckel sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Für die Béchamel die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, dann unter Rühren nach und nach die Milch zugießen. Mit Muskat und Salz abschmecken und einmal aufkochen lassen.

Eine Auflaufform fetten und mit Lasagneplatten belegen. Einige Löffel Béchamel darauf verteilen, mit etwas Parmesan bestreuen und etwas von der Bolognese darüber geben. So weiter schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus Béchamelsauce bestehen, die gleichmäßig mit Parmesan bestreut wird.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten überbacken. Bevor die Lasagne portioniert wird, einige Minuten ruhen lassen.

NN am 09. September 2025