

Lasagne Bolognese



Du brauchst:

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Dose geschälte Tomaten
3 Möhren
1 Lauch
2 Zucchini
1 Bund Stangensellerie
3 Schalotten
Lasagneblätter
300g italienischer Hartkäse
30 g Butter
250 ml Milch
40 g Mehl
250 ml Gemüsebrühe
Italienische Kräuter zum Würzen
10 Blätter Basilikum

So machst du´s richtig:

- 1.) Schneide die Möhren, den Lauch, den Stangensellerie und die Schalotten in kleine Würfelchen.
- 2.) Brate das Fleisch in etwas Öl an (in einem sehr großen Topf!)
- 3.) Gib die Schalotten dazu.
- 4.) Gib nun das Gemüse dazu und koche das Ganze ca. 15 Minuten. Rühre immer wieder um.
- 5.) Gib die Butter in einen anderen, kleineren Topf und löse sie auf.
- 6.) Gib nun das Mehl dazu und rühre ständig um (nicht nachlassen, sonst verbrennt das Mehl!) Es werden nun Klümpchen sein, das ist aber nicht schlimm.
- 7.) Gib nun die Milch dazu und rühre kräftig.
- 8.) Gib nun die Gemüsebrühe dazu und koche es kurz auf. Reibe etwas Muskatnuss hinein. Das Ganze wird nun eine zähflüssige Masse sein.
- 9.) Fette nun eine feuerfeste Form mit Butter ein und lege eine Lage Lasagneblätter hinein.
- 10.) Gib nun einen Teil der Fleisch-Gemüsefüllung darauf.
- 11.) Gib wieder eine Lage Lasagneblätter darauf.
- 12.) Wiederhole das Ganze, bis du 4 Lagen Lasagneblätter hast.
- 13.) Auf die vierte Lage kommt nun die weiße Soße (das ist eine so genannte „Bechamelsoße“).

- 14.) Reibe nun den italienischen Hartkäse oben drüber.
- 15.) Heize den Ofen auf 200 Grad vor (Ober-und Unterhitze).
- 16.) Backe nun die Lasagne 45 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun. Wenn nötig, lege Backpapier drauf, so dass die obere Schicht nicht verbrennt.