

LASAGNE BOLOGNESE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Faschiertes gemischt
- Lasagneblätter
- 50 g Speckwürfel
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 gr. Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen
- Oregano
- Salz und Pfeffer
- 100 g geriebener Käse
- etwas Olivenöl

Béchamel:

- 60 g Mehl
- 60 g Butter
- 3/4 l Milch
- Muskatnuss

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Béchamelsauce: Butter in einem Topf zergehen lassen. Mehl dazugeben und anschwitzen - nicht braun werden lassen. Mit Milch aufgießen, mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufkochen lassen bis die Béchamel cremig ist.

Sauce Bolognese: Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, klein hacken und in etwas Olivenöl anrösten. Die Speckwürfel und das Faschierte dazugeben und mitrösten bis es krümelig ist. Die Tomaten aus der Dose nehmen und in kleine Stücke schneiden, gemeinsam mit der restlichen Tomatensauce zum Fleisch geben, Tomatenmark dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Alles dicklich einkochen lassen.

Schichten: Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten, einen Schöpfer Sauce Bolognese in die Auflaufform geben und verteilen, danach einen Schöpfer Béchamel darübergeben und ebenfalls verteilen, Lasagneblätter darüberlegen. So fortfahren bis die Saucen aufgebraucht sind. Auf die oberste Schicht Lasagneblätter nur mehr Béchamelsauce geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen ca. 45 Minuten backen.

Die Lasagne Bolognese mit grünem Salat servieren.