

Pastashop24.de

Klassische Lasagne

Zutaten für 6 Personen:

Lasagneblätter
 500g Rinderhackfleisch
 1 große Zwiebel
 1-2 Knoblauchzehen
 Olivenöl
 Chiligewürz
 Salz, Pfeffer

Tomatensauce + Bechamelsauce

800ml geschälte Tomaten in der Dose
 1 Knoblauchzehe
 1 Chilischote
 Olivenöl
 etwas Zucker
 glatte Petersilie
 Salz

40g Butter
30g Mehl
1/2l Milch
Muskatnuss
geriebener Käse



Zubereitung:

Die Tomatensauce kann gut vorbereitet werden, damit sie durchzieht. Dafür Knoblauch schälen und hacken, Zwiebeln schälen und würfeln und Chilischote kleinschneiden. Die Tomaten aus der Dose von den Strunken und ggf. Haut befreien und grob hacken. Tomatensud auffangen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Zwiebeln und Chilischoten dazugeben und kurz anschmoren. Tomaten und Tomatensud dazugeben und langsam auf kleiner Hitze köcheln lassen. Etwas Zucker hinzugeben und wenn die Sauce etwas reduziert ist, Salz und einen Schuss Olivenöl. Gehackte Petersilie dazugeben. Durchziehen lassen.

Für die Hackfleischfüllung Knoblauch schälen und hacken und Zwiebeln schälen und würfeln. Das Hackfleisch mit Chiligewürz, Salz und Pfeffer gut würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln anschmoren und dann das Hackfleisch scharf und krümelig darin anbraten. Tomatensauce erhitzen, Hackfleischmischung dazugeben, gut vermengen und aufkochen lassen.

Für die Bechamelsauce Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und anschwitzen, Milch eingießen und unter gleichmäßigem Rühren erwärmen, bis sie dicklich wird und keine Klümpchen mehr bildet. Mit Salz und etwas Muskatnuss würzen.

Lasagneblätter und Hackfleisch abwechseln in einer Auflaufform schichten und mit Bechamelsauce enden. Mit Käse bestreuen und bei ca. 180°C im Backofen überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.