REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Lasagne

MIT BOLOGNESE UND BÉCHAMEL

Erst die Bolognese, dann Béchamel und schichten. Warten lohnt sich.

4–6
Portionen

1 Stunde	45 Minuten	Auflaufform	4 bis 6
Arbeitszeit plus 1 bis 2 Stunden Köcheln	bei 180 °C	etwa 27 x 20 cm	Portionen

Das brauchst du

für die Bolognese

- [ ] 300 g Rinderhackfleisch, gern frisch vom Metzger
- [ ] 60 g Bauchspeck
- [ ] 1 kleine Zwiebel
- [ ] 1 kleine Karotte
- [ ] ½ Stange Staudensellerie
- [ ] 2 EL gutes Olivenöl
- [ ] 1 EL Tomatenmark
- [ ] nach Wunsch 100 ml trockener Rotwein
- [ ] 400 g passierte Tomaten
- [ ] 100 ml Rinderbrühe
- [ ] 1 Lorbeerblatt
- [ ] Salz, frisch gemahlener Pfeffer und eine Prise Zucker

für Béchamel und Form (27 x 20 cm)

- [ ] 250 g Lasagneblätter ohne Vorkochen
- [ ] 50 g Butter
- [ ] 50 g Mehl
- [ ] 750 ml Milch
- [ ] Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss
- [ ] 100 g frisch geriebener Parmesan oder anderer Reibekäse

So geht's

Teil 1: die Bolognese

1. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Speck sehr fein würfeln.
2. Speck in Olivenöl auslassen, Gemüse 8 Minuten sanft andünsten.
3. Hack dazu und krümelig anbraten.
4. Tomatenmark 1 Minute mitrösten, nach Wunsch mit Rotwein oder etwas Brühe ablöschen.
5. Tomaten, Brühe, Lorbeer dazu, würzen, 1 bis 2 Stunden leise köcheln. Lorbeer heraus.

Teil 2: Béchamel, schichten, backen

6. Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze. Butter schmelzen, Mehl 1 Minute anschwitzen.
7. Kalte Milch nach und nach einrühren, 5 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
8. Boden der Form mit etwas Bolognese bedecken, Platten darauf.
9. Bolognese, Béchamel, etwas Käse und Platten im Wechsel schichten, 3 bis 4 Lagen.
10. Letzte Lage ganz mit Béchamel bedecken, Käse darüber.
11. Etwa 45 Minuten goldbraun backen, dann 15 Minuten ruhen lassen.

die Kniffe

Etwas flüssiger: Die Nudelplatten ziehen im Ofen Flüssigkeit. Ist die Sauce zu dick, bleiben sie hart.

Kalte Milch: In die heiße Mehlschwitze gerührt, gibt es keine Klümpchen.

Oben alles bedecken: Wo die Platten frei liegen, werden sie im Ofen hart wie Papier.