

Klassische Lasagne

Lasagne mit Bolognesesoße – ein klassisches Gericht, das bei uns sehr gerne gegessen wird. Die Lasagne lässt sich prima vorbereiten und eignet sich auch mal für eine größere Runde mit Familie oder Freunden.

Einkaufsliste (für 6 Personen)

500 g Lasagne-Nudelplatten
400 g geriebenen Käse

Bolognesesoße

500 g Hackfleisch
1 l Tomatenpüree aus der Dose
2 Zwiebeln gewürfelt
2 Knoblauchzehen gewürfelt
2 Karotten fein gewürfelt
Salz, Pfeffer, italienische Kräuter,
Lorbeerblatt, Olivenöl

Béchamelsoße

50 g Butter
50 g Mehl
½ l Milch (nach Bedarf evtl. auch mehr, die Soße soll dickflüssig sein)
Salz, Muskat



so lecker ...

Zubereitung

1 Das Hack in etwas Olivenöl krümelig anbraten, dann die Zwiebeln, die Karotten und den Knoblauch dazu geben. Das Tomatenpüree und die Lorbeerblätter kurz mit anrösten. Oregano einstreuen und mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen.

2 Béchamelsoße - Butter schmelzen, das Mehl zugeben, alles mit dem Schneebesen verrühren und dann die Milch zugeben. Dabei kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Mit Muskat und Salz würzen.

3 Nudelplatten mit der Hackfleischsoße und Béchamelsoße im Wechsel in eine große Auflaufform schichten. Geriebenen Käse dazwischen streuen und oben drauf. Ca. 45 Minuten im Backofen bei ca. 180 Grad backen, bis die Nudelplatten gar sind und der Käse schön braun.