

Lasagne Bolognese

Zutaten pro Person:

Für die Bolognese:

eine Schale oder Bund Suppengrün
2 mittelgroße Zwiebeln
12 bis 14 Knoblauchzehen
500 g Faschiertes vom Rind
2 Dosen gewürfelte Tomaten
3 bis 4 EL Tomatenmark
2 EL Oregano
2 EL Basilikum
1 EL Rosmarin
1 TL Thymian
1 Lorbeerblatt
4 EL Olivenöl
150-200 Gramm Parmesan
1 Kugel Mozzarella
2 EL Zucker
1 bis 2 TL Salz und Pfeffer
1 bis 2 Gläser Wasser oder besser: Rotwein



Für die Béchamelsauce:

ein wenig Butter
2 EL Mehl
150–200 Milliliter Milch
¼ TL Salz und Pfeffer
eine Prise geriebene Muskatnuß

Und natürlich: eine Packung Lasagne-Blätter (ca. 10–12 Stück)

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Karotten, Petersilwurzel, Knollensellerie, Lauch, Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden
2. Petersilie kleinhacken
3. Lauch halbieren und in feine Streife Streifen schneiden
4. Öl in einer Pfanne mit passendem Deckel stark erhitzen
5. Faschiertes Rindfleisch anbraten, dabei langsam in kleine Stücke zerteilen
6. Gewürfeltes Gemüse zugeben und leicht Farbe annehmen lassen
7. Mit dem Rotwein oder Wasser ablöschen und die gewürfelten Tomaten zugeben
8. Gewürze und Zucker zugeben; salzen; pfeffern
9. Mindestens 60 Minuten zugedeckt köcheln lassen
10. Probieren und gegebenenfalls nachwürzen

11. Den Boden einer Auflaufform mit Lasagne-Blätter auslegen
12. Backrohr auf 180 Grad Celsius vorheizen
13. Bolognese gleichmäßig verteilen und eine weitere Lasagne-Blätter-Schicht auslegen und leicht andrücken
14. Soße, Lasagne-Blätter, leicht andrücken, Soße, usw. bis die Form bis ca. 1,5 cm unter den Rand gefüllt ist.
15. Butter in einer Pfanne zergehen lassen
16. Mehl dazugeben, kurz mit dem Schneebesen umrühren und sofort die Milch aufgießen
17. Einmal aufkochen lassen, dabei ständig rühren
18. Mit einer Prise Muskatnuß würzen; salzen; pfeffern
19. Béchamelsauce gleichmäßig über der letzten Lasagne-Blätter-Schicht verteilen
20. Parmesan reiben und drüberstreuen
21. Mozzarella in grobe Würfel schneiden und gleichmäßig verteilen
22. 30-40 Minuten im Backrohr goldbraun gratinieren
23. Anschneiden, anrichten und mit Blattsalat servieren