

Der Klassiker – immer wieder lecker:

Lasagne

Zutaten

- 600 g Hackfleisch
- 2 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten püriert
- Oregano
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Butterschmalz
- 80 g Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Milch
- 200 g geriebenen Käse
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 1 Paket Lasagneplatten
- 1 EL Butter



Zubereitung

Hackfleischsoße:

Hackfleisch mit 2 EL Öl anrösten, Zwiebel schälen, fein hacken und mitbraten. 1 EL Tomatenmark unterrühren und mit den pürierten Tomaten ablöschen. Kleingehackte Knoblauchzehe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano würzen und 15 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

Béchamelsoße:

80 g Butterschmalz im Topf erhitzen, 80 g Mehl einstreuen und anschwitzen lassen. Gemüsebrühe unter Rühren langsam zugießen. Die Milch zugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, darauf etwas Béchamelsoße verteilen und Lasagneblätter darauf legen. Einen Teil Hackfleischsoße, dann Béchamelsoße und etwas geriebenen Käse darauf verteilen. Dann wieder Lasagneblätter, Hackfleischsoße, Käse darauf verteilen bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht ist Béchamelsoße und der restliche Käse wird darauf verteilt.