Pomito

Lasagne



Vorbereitungszeit: 210 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frische Lasagneblätter: 180 g
- Geriebener Parmigiano Reggiano: 50 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.

Ragout

- Karotten: 20 g
- Knoblauch: 1 Zehe
- Lorbeer: 1 Blatt
- Rinderbrühe: 100 g
- Rinderhackfleisch: 80 g
- Sellerie: 20 g
- Thymian: 1 Zweig
- Zwiebel: 20 g

Béchamel-Sauce

- Butter: 25 g
- Mehl: 25 g
- Milch:
- Muskatnuss: n. B.
- Salz: n. B.

Vorbereitung

1. Für die Hackfleischsauce Sellerie, Karotten und Zwiebeln fein hacken und mit etwas nativem Öl extra in einer Pfanne anbraten.
2. Wenn sie schön goldbraun sind, das Hackfleisch dazugeben und gut anbraten.
3. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Thymian würzen und mit Wein ablöschen.
4. Nun die Rinderbrühe und die **Tomaten** hinzufügen und auf kleiner Flamme zweieinhalb Stunden köcheln lassen.
5. Für die Bechamelsauce die Milch in einem Topf erhitzen und in einem weiteren Topf die Butter schmelzen und auf kleiner Flamme mit dem Mehl verrühren.
6. Wenn die Milch kocht, diese in den Topf mit der Mehlschwitze leeren und kräftig mit einem Schneebesen umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
7. Abwechselnd jeweils 4 vier Schichten Hackfleischsauce, Bechamelsauce, Lasagneblätter und den geriebenen Parmesan in eine Auflaufform geben.
8. 25 min bei 180 °C im Ofen backen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 100 g

