

## Lasagne



**Zubereitungszeit:** 210 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (2 Personen)

#### • Zutaten

- Passierte Tomaten 1000g 100 g
- Frische Lasagneblätter 180 g
- Geriebener Parmigiano Reggiano 50 g
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Pfeffer n. B.
- Salz n. B.

#### • Béchamel-Sauce

- Butter 25 g
- Mehl 25 g
- Milch
- Muskatnuss 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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

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.