

Lasagne al forno

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min. Schmoren: ca. 30 Min. Gratинieren: ca. 35 Min.
Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet. Für 4–6 Personen

Fleischfüllung

600 g **Hackfleisch** (Rind)

Öl zum Anbraten

im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise (in 3–4 Portionen) anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl begeben

2 **Zwiebeln**, fein gehackt

2 **Knoblauchzehen**, gepresst

andämpfen, bis die Zwiebeln glasig sind kurz mitdämpfen

4 Esslöffel **Tomatenpüree**

je 200 g **Rüebli** und **Sellerie**, in Würfeli oder grob gerieben

begeben, ca. 2 Min. weiterdämpfen, Fleisch wieder begeben, mischen

3 dl **Rotwein** (z. B. Chianti)

3 dl **Fleischbouillon**

dazugiesen, aufkochen, Hitze reduzieren

1 Esslöffel **Majoran**, fein gehackt

1 Esslöffel **Rosmarin**, fein gehackt

begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. schmoren würzen

nach Bedarf **Salz, Pfeffer**

Bechamelsauce

3 Esslöffel **Butter**

3 Esslöffel **Mehl**

in einer Pfanne warm werden lassen

begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen

6 dl **Milch**

auf einmal dazugiesen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren

¾ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

würzen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist

15 **Lasagne-Blätter***

70 g **geriebener Parmesan**

zum Einschichten (Bild 1)

Gratinieren: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person (¼): 39 g Fett, 51 g Eiweiss, 61 g Kohlenhydrate, 3354 kJ (802 kcal)

* Die heute im Handel erhältlichen Lasagne-Blätter können direkt mit dem Fleisch und der Sauce eingeschichtet werden.



Lasagne einschichten

Abwechslungsweise 4 EL Bechamelsauce, 3 Lasagne-Blätter und ¼ Fleischfüllung einschichten. Wenn die Lasagne-Blätter und die Fleischfüllung aufgebraucht sind, mit restlicher Bechamelsauce abschliessen. Parmesan darüberstreuen.



Lässt sich vorbereiten

Lasagne 1 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten. Lasagne zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, in den kalten Ofen schieben. **Gratinieren:** ca. 45 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.