

Italienische Rezepte

Meine Lasagne Bolognese

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Hackfleisch, Italien, Käse, Nudel, Tomate

200 g Lasagneplatten

1 Zwiebel; fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe; gepresst
4 Essl. Olivenöl
500 g Hackfleisch
Getrocknete Steinpilze;
- nach Belieben
1 Dose/n Tomaten a 800 ml

RAGOUTSAUCE

1 Brühwürfel für 1/2 l
- Brühe
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Oregano; oder Basilikum

50 g Butter
50 g Mehl
750 ml Milch
Salz

BECHAMELSAUCE

Pfeffer
Zitronensaft
Worcestershiresauce
Muskatnuss

SOWIE

200 g Geriebener Käse; z.B.

- Gouda mittel alt

Fürs Ragout Zwiebel und Knoblauch mit dem Olivenöl leicht anbraten. Das Hackfleisch sowie nach Belieben getrocknete Steinpilze dazugeben und einige Minuten anbräunen. Die Schälto­maten und den Suppenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Oregano oder Basilikum abschmecken. Ungefähr 30 Minuten köcheln lassen.

Für die Bechamelsauce die Butter zerlassen und das Mehl darin anschwitzen, nach und nach unter dauerndem Rühren mit der Milch ablöschen. Gut durchkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat und Worcestershiresosse abschmecken.

Eine niedrige Form einfetten, etwas Bechamelsosse einfüllen, Lasagneplatten nebeneinander legen, Bechamelsauce draufgeben, Ragout drauf, etwas Käse drüberstreuen. Solange wiederholen, bis die Saucen aufgebraucht sind. Die letzte Schicht gut mit Saucen bedecken, mit Käse bestreuen, einige Butterflöckchen draufsetzen. Bei 180 - 200 Grad C 45-60 Min. überbacken, bis sich eine goldgelbe Kruste "gebildet hat.