



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Lasagne Grundrezept

Ofen auf 175 % Umluft vorheizen

Des braucht's:

- ☺ 1 Zwiebel
- ☺ 2 Knoblauchzehen
- ☺ 1 EL Öl
- ☺ 500 g gemischtes Hack
- ☺ Salz, Pfeffer
- ☺ Zucker
- ☺ 2 EL Tomatenmark
- ☺ 500 g stückige Tomaten
- ☺ 100 g Parmesan (Stück)
- ☺ 2 EL Butter
- ☺ 2 leicht gehäufte EL Mehl
- ☺ 250 ml Milch
- ☺ 1 TL Gemüsebrühe (instant)
- ☺ 9–12 Lasagneplatten
- ☺ 125 g Mozzarella
- ☺ 150 g Gratinkäse (fertig gerieben)





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Zubereitung

75 Minuten

Schwierigkeitsgrad: **ganz einfach**

- ☺ Für die Bolognese Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ☺ Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Stückige Tomaten, 125 ml Wasser und Kräuter zugeben, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- ☺ Inzwischen für die Béchameloße Parmesan fein reiben. Butter schmelzen. Mehl darin kurz hell anschwitzen. Nach und nach unter Rühren Milch und 250 ml Wasser zugießen. Aufkochen, Brühe einrühren und ca. 5 Minuten köcheln. Parmesan, bis auf 2 EL, darin schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lieber etwas reichlich als zu knapp vorbereiten!!
- ☺ Etwas Béchamel dünn auf dem Formboden einer großen rechteckigen Auflaufform (ca. 2,5 L) verteilen. Abwechselnd Lasagneplatten, Bolognese und Béchamel einschichten. Mit Lasagneplatten und Béchamel abschließen.
- ☺ Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Lasagne mit Mozzarella belegen, restlichen Parmesan und Gratinkäse darüberstreuen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen

Mein Tipp: die fertige Lasagne etwas stehen lassen, dann zieht sie schön durch 😊