



www.sonntagskochen.de

Lasagne



Ich bin ein Fan der italienischen Küche. Deshalb darf bei mir eine Lasagne nicht fehlen. In diesem Rezept bereite ich den italienischen Klassiker in einer würzigen Variante zu. Dazu kann noch ein leckerer Salat serviert werden.

Im Prinzip ist eine Lasagne nicht schwer. Sie besteht aus einer Fleischsauce und einer [Béchamelsauce](#). Beides wird dann mit Käse überbacken. Die Zubereitungszeit ist allerdings etwas länger, aber für den italienischen Klassiker lohnt sich die Mühe.



www.sonntagskochen.de

Zutaten

Portionen 4, Zubereitungszeit 30 min., Gesamtzeit 1h 50 min., Schwierigkeit leicht

Fleischsauce	
300 g	Rinderhack
250 g	Champignons
1 kleine	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Karotte
1 Dose (400 g)	Tomaten
125 g Abtropfgewicht	Mozzarella
100 ml	Brühe
50 ml	Rotwein
1 Prise	Zucker
2 Prisen	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Tomatenmark
	Basilikum
	Oregano
	Petersilie
12	Lasagne Blätter
Béchamelsauce	
2 TL	Butter/ Butterschmalz



www.sonntagskochen.de

2 TL	Mehl
500 ml	Heiße Milch
1 Messerspitze	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zutaten für die Lasagne

Für die Fleischsauce die gehackten Zwiebeln in Öl glasig anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben. Das Hackfleisch anbraten, bis es krümelig wird. Die Karotte dazugeben und anbraten. Die Champignons und den Knoblauch dazugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit der Brühe aufgießen, das Tomatenmark und die Tomaten dazugeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Eine halbe Stunde köcheln lassen. Dabei etwas Flüssigkeit einkochen lassen. Erst zum Schluss die Kräuter dazugeben.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem Top erhitzen und [kären](#). Das Mehl in die geschmolzene Butter geben und 5 min. bei kleiner Flamme köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Ein wenig heiße Milch dazugeben und angleichen. Dann die restliche Milch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und 8 min. köcheln lassen. Dabei öfter umrühren, damit nichts anbrennt. Die Béchamelsauce von der Herdplatte nehmen, bevor die Konsistenz erreicht ist, da sie noch nachzieht.

Die Fleischsauce und die Lasagne Blätter geschichtet in eine Form geben. Die Béchamelsauce zum Schluss draufgeben. Zu guter Letzt mit Scheibem vom Mozzarella belegen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 50 min. im Ofen garen.

Tipp: Die Lasagne kurz abkühlen lassen, damit sich die Stücke leichter entnehmen lassen.



www.sonntagskochen.de

Video-Anleitung für Lasagne auf youtube <https://youtu.be/JIFd12isMSY>