

Lasagne



Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:

Für die Hacksauce:

1/2 kg gemischtes Hackfleisch

4 Möhren

1 Bund Petersilie

2 Zwiebeln

1 Stück Sellerie

1 Petersilienwurzel

Tomatenmark

2 Dosen gewürfelte Tomaten

Rotwein

Gemüsebrühe

Oregano, Basilikum, Thymian

Salz und Pfeffer

Für die Bechamelsauce:

40g Butter

60g Mehl

3/4l Milch

Muskat

Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:

Lasageneplatten

Parmesan

Zubereitung:

Für die Hackfleischsauce:

So schnell war ich noch nie.

1/2 kg gemischtes Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1 Bd. Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.

Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

Für die Bechamelsauce:

Im Cooking Chef die Butter auf 120°C zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere Zubereitung:

Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.

Parmesan mit der Gewürzmühle oder der Trommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180°C backen.

Anmerkung von Gisela Martin:

So ähnlich wie Karin mache ich meine Lasagne auch:

aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es



heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr [Nudelteige mit der Pastawalze](#)