

Lasagne

Zutaten

6-8 Stk.	Lasagneblätter grün oder weiß
300 g	Faschiertes Fleisch
2 EL	Tomatenmark
50 g	Hamburgerspeck brunoise
100 g	Zwiebel brunoise
2	Knoblauchzehen brunoise
100 g	Wurzelgemüse brunoise
3 EL	Olivenöl
50 ml	Weißwein
500 ml	Bouillon oder Gemüsefond
100 g	Parmesan



Weiteres:

- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Majoran
- Thymian
- Sauce Bechamel

Arbeitsbeschreibung

Sauce Bolognese:

Speck in Olivenöl anschwitzen, Zwiebel, Knoblauch und Wurzelwerk dazugeben, leicht rösten, Fleisch dazugeben, trocken rösten, mit Wein ablöschen, tomatisieren und mit Bouillon knapp bedeckt aufgießen. Würzen und zugedeckt 30 Minuten dünsten. Eventuell immer wieder Bouillon nachgießen.

Sauce Bechamel:

30 g Butter schmelzen, 30 g Mehl dazu rühren und vom Herd nehmen. 0,5 l Milch mit 5 Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, Muskatnuss, 2 Nelken und einer halben Zwiebel aufkochen lassen, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Milch in das Mehl-Buttergemisch hineingeben, mit Schneebesen verrühren, 5 bis 10 Minuten auf kleinster Hitze köcheln lassen.

Lasagne:

Plate russe mit Butter bestreichen, mit Lasagneblätter auslegen, Sauce Bolognese darauf geben, etwas Sauce Bechamel darauf und diesen Vorgang 3-4 mal wiederholen. Am Ende mit Sauce Bechamel zu streichen und mit Parmesan bestreuen und im Rohr bei 200°C backen.