

Lasagne Bolognese - ein köstlicher Klassiker



Lasagne ist ein köstlicher Klassiker. Wir haben das Rezept für Euch - die perfekte Lasagne mit Hackfleisch und Béchamelsauce. Einfach und schnell gemacht.

Zutaten für 4 Portionen

1 Zehe	Knoblauch
1	Zwiebel
2	Karotten
500 g	Rinderhackfleisch
800 g	stückige Tomaten aus der Dose
2 TL	getrockneter Oregano
50 g	Butter
40 g	Mehl
500 ml	Milch
¼ TL	gemahlene Muskatnuss
8 - 10 Stck.	Lasagneplatten
60 g	Parmesankäse (gerieben)
Olivenöl, Salz, Pfeffer	
frisches Basilikum (für Deko)	

Zubereitung:

1. Knoblauch fein hacken. Zwiebel und Karotten schälen und würfeln.
2. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, Karotten und Knoblauch anbraten. Das Rinderhackfleisch mit Hilfe eines Kochlöffels gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Dann die gehackten Tomaten hinzugeben und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den getrockneten Oregano einrühren. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze für etwa 15-20 Min. köcheln lassen.
4. Zwischenzeitlich den Ofen auf 200°C vorheizen und für die Béchamelsauce, die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl dazugeben und unter Rühren leicht anrösten. Nach und nach - unter ständigem Rühren - kalte Milch hinzugeben und dabei die Hitze reduzieren. Alles etwa 5-8 Min. rühren, bis es keine Klümpchen mehr gibt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. (**TIPP 1:** Die Béchamel ist zu dickflüssig geworden: Gießt etwas mehr Milch in die Mehlschwitze. Alternativ könnt Ihr auch Brühe oder Weißwein verwenden - das verleiht der Sauce zusätzliche Würze. **TIPP 2:** vegane Béchamel zubereiten: Kein Problem! Die Milch durch pflanzliche Milchalternativen und die Butter ganz einfach durch Margarine ersetzen. Die Zubereitung bleibt gleich! **TIPP 3:** Béchamel verfeinern: Küchenkräuter, Senf, geriebener Käse oder Gewürzmischungen, wie Curry, setzen feine Akzente. Einfach in die Soße einrühren, köcheln lassen und fertig!)
5. Den Boden der Auflaufform mit Olivenöl einstreichen und danach mit einer Schicht Béchamel bedecken. Jetzt erst Lasagneblätter, dann Bolognese, weitere Béchamelsauce und Parmesan nacheinander schichten. Alles wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Lasagne mit der restlichen Béchamel abschließen.
6. Den restlichen Parmesan darüberstreuen und in dem vorgeheizten Ofen bei 200° C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene für etwa 30-40 Min. backen bis die Oberseite golden ist. Am besten in der heißen Auflaufform servieren und mit frischem Basilikum garnieren.



TIPPS

- Ihr könnt auch **Umluft verwenden**, dann müsst Ihr **auf 180° C** einstellen. Ein Vorteil ist auch: die Aufheizzeit ist kürzer.
- Wer möchte, kann zusätzlich **Crème fraîche** und **Mozzarella** auf die Lasagne draufgeben.
- Bevor man die Lasagne **in Portionen schneidet**, sollte man sie noch für ein paar Minuten ruhen lassen.
- Natürlich lässt sich die Lasagne auch schon **am Vortag zubereiten** und kann 1-2 Tage im Kühlschrank ruhen.
- Sollte beim Backen die **oberste Lasagneschnitt dunkel** werden, könnt Ihr diese für den Rest der Backzeit mit einem **Stück Backpapier** oder **Alufolie abdecken**.