

Lasagne



Rezept für 4 Personen als Hauptgang

Einkaufsliste

16 Lasagneblätter (300g)
200 g Reibkäse Sbrinz

Hackfleischsauce:

0,5 dl Olivenöl
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Rübli
50 g Sellerie
300 g gehacktes Rindfleisch
(kann auch gemischt
mit Schwein werden)
2 EL Mehl
2 dl Rotwein
2 dl Rindsbouillon
3 EL Salsa Pronta
1 Büchse 200 g
Pelati ev. gewürfelt
Bratensauce
Salz
Pfeffer
Fleischgewürz

Béchamelsauce:

40 g Butter
40 g Mehl (3-4 EL)
6 dl Milch
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss oder
Gewürz nach Wahl

Vorbereiten

Zwiebel fein scheiden / Knoblauch fein schneiden
Rübli und Sellerie in feine Würfel von 3x3mm schneiden
Lasagneblätter für 2 Min in heisses Wasser legen vor Gebrauch

Zubereiten

Fleischsauce:

Fleisch in kleinen Portionen kurz und kräftig anbraten und in
anderes Geschirr geben / würzen mit Salz, Pfeffer, Fleischgewürz
Olivenöl mit Zwiebel und Knoblauch in Pfanne dünsten
Rübli und Sellerie dazugeben und ca. 5 - 7 Min andämpfen
Mehl und Fleisch dazugeben und nochmals kurz weiterdämpfen
Mit 2 dl Rotwein und 2 dl Bouillon zusammen ablöschen
3 EL Salsa Pronta, Pelati und 1 dl Bratensauce dazugeben
Das ganze bei leichtem Feuer 1 Stunde köcheln lassen
Ev. nach Bedarf noch etwas Bratensauce oder Bouillon dazugeben

Béchamelsauce:

Butter schmelzen lassen und Mehl beifügen und bei kleiner Hitze
unter ständigem Umrühren mit dem Schwingbesen andünsten.
Mit etwa 1/3 der Milch ablöschen und nach und nach die ganze
Milch begeben, dass keine Knollen entstehen.
Unter ständigem Rühren 5-10 Minuten köcheln lassen und dann
würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss oder Gewürz nach Wahl.

Lasagne zubereiten:

Boden einer Gratinform mit Fleischsauce belegen. Lasagneblätter darauf
verteilen. Wieder eine Lage Fleischsauce, dann etwas Béchamelsauce
darübergossen und mit Reibkäse bestreuen.
Wieder eine Lage Lasagneblätter, Fleischsauce darüber verteilen,
Lasagneblätter darauf legen und den Rest Béchamelsauce darüber
giessen. Den Reibkäse darüber verteilen und in der Mitte des auf
200°C vorgeheizten Ofens 30-40 Minute überbacken.