Meine Lasagne

Description

Menge für die Ofenhexe:

Zubereitung Bolognese:

- 1kg Hackleisch

in der Edelstahl-Antihaftpfanne in Öl anbraten, ein super Helferlein dazu ist der Mixen und Zerkleinern.

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

kleine hacken und dazu geben. Alles mit dem Mixen und Zerkleinern schön vermengen, damit das Hackfleisch krümelig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 200 Gramm Tomatenmark
- 50ml Balsamico-Essig
- 3 TL brauner Zucker

hinzugeben, sobald das Hackfleisch gebräunt ist. Gut vermengen.

- 600ml passierte Tomaten
- 400ml Wasser
- 3 TL Gemüsebrühenpaste
- italienische Kräuter (Oregano, Rosmarin, Basilikum, Majoran, Thymian)

hinzugeben und alles gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Béchamel-Soße zubereiten:

- 60 Gramm Butter

in einem Topf schmelzen lassen.

- 60 Gramm Mehl

hinzugeben und 3 Minuten anschwitzen. Achtet darauf, dass es nicht zu heiß wird, das Mehl sollte nur anschwitzen und nicht braun werden. Dazu rührt ihr am besten die ganze Zeit mit dem Schneebesen um.

- 750ml Milch

nach und nach zugießen und dabei die ganz Zeit rühren. Es sollten keine Klümpchen entstehen. Falls doch welche in der Soße sein sollten, könnt ihr diese mit einem Pürierstab einmal durchmixen. Wenn ihr einen Thermomix habt und es nicht in einem Topf auf dem Herd machen möchtet, könnt ihr euch dort eine Béchamel-Soße aus dem Cookidoo raussuchen. Achtet dann aber darauf, dass es in etwa die 750ml Milch sind, die ihr zubereitet. Die Béchamel- Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Dann beginnt das Schichten:

Bolognese – Bechamel – Lasagneblätter.

Bei mir reicht die Menge an Soße für insgesamt sieben Schichten. Ihr schließt mit Béchamel-Soße ab und reibt dann noch Käse nach Belieben, ich nehme gerne Gouda und Mozzarella, mit der Miroplane Reibe grob obendrüber.

Die Lasagne kommt bei 200 Grad Ober-Unterhitze für 30-35 Minuten in den vorgeheizten Backofen.