

Lasagne



Zutaten (für 4 Personen)
für 1 Form à 20 × 28 cm

Béchamelsauce

3 EL Butter oder Margarine
3 EL Mehl
3 dl Milch
2 dl Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer

Lasagne

300 g Gemüse, z. B. Lauch, Karotten
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
400 g Rindshackfleisch
2 Dosen gehackte geschälte Tomaten à
400 g
150 g Lasagneblätter
50 g Reibkäse, z. B. Greyerzer

Für die Lasagne Lauch längs halbieren und unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen. Karotten schälen. Gemüse in ca. 5 mm grosse Stücke schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Fleisch und Zwiebel darin ca. 3 Minuten anbraten. Gemüse dazugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten mitbraten. Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Béchamelsauce Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl dazugeben und verrühren, bis eine gelbliche Paste entsteht. Milch und Bouillon unter Rühren dazu giessen. Aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Öfter umrühren, da die Sauce schnell anbrennt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse-Fleisch-Sauce und Lasagneblätter abwechselnd in die Form schichten (mit wenig Sauce starten). Mit Béchamelsauce begiessen. Käse darüberstreuen. Form in der Ofenmitte auf ein Gitter stellen. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze einstellen. Lasagne ca. 35 Minuten backen. Mit Ofenhandschuhen herausnehmen und servieren. Nach Belieben mit Kräutern bestreuen. Dazu passt Salat.