Rezept

Lasagne mit Lamm

Ein Rezept von Lasagne mit Lamm, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1	große Dose geschälte Tomaten (800 g Füllmenge)
	Pfeffer
1 EL	Butter
300 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Milch oder Gemüsebrühe)
300 g	Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
	Butter für die Form
2	Knoblauchzehen
600 g	Lammhackfleisch (vom Metzger ganz frisch durchdrehen lassen)
	je 1 TL getrockneter Thymian und Rosmarin
	Salz
1 TL	Zucker
2 EL	Mehl
300 ml	Milch
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
300 g	Emmentaler, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1250 kcal

Zubereitung

1. Für die Tomaten-Hackfleisch-Sauce die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Hackfleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren in ca. 5 Min. krümelig braten. Tomaten mit Saft dazugeben und im Topf etwas kleiner schneiden. Die getrockneten Kräuter unterrühren. Alles offen bei schwacher Hitze 15-20 Min. leise kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2. Inzwischen für die Béchamelsauce die Butter in einem zweiten Topf zerlassen und das Mehl einrühren. Nach und nach unter ständigem Rühren den Wein und die Milch dazugießen. Die Sauce einmal aufkochen und dann offen bei schwacher Hitze 3-4 Min. leise kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Eine feuerfeste rechteckige Form mit Butter einfetten und mit etwas Béchamelsauce ausstreichen. 3-4 Lasagneblätter nebeneinander in die Form legen, etwas Tomaten-Hackfleisch-Sauce darauf geben, dann etwas Béchamelsauce und Käse. Auf diese Weise mehrere Schichten legen, bis die Lasagneblätter aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Lasagneblätter und Béchamelsauce enden. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 40-45 Min. überbacken.