

## Rezept

# Kartoffel-Lasagne mit Hackfleisch

Ein Rezept von Kartoffel-Lasagne mit Hackfleisch, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>800 g</b>	festkochende Kartoffeln	<b>1</b>	Zwiebel
<b>350 g</b>	Rinderhackfleisch		Salz
	Pfeffer	<b>1 TL</b>	getrocknete italienische Kräuter
<b>1 Dose</b>	Tomaten (400 g)	<b>30 g</b>	Butter
<b>30 g</b>	Mehl	<b>500 ml</b>	Milch
<b>100 g</b>	geriebener Gratinkäse		Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal, 34 g F, 37 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, knapp mit Wasser bedeckt aufkochen und 15-20 Min. knapp garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Hackfleisch in einer Pfanne ohne Fett krümelig anbraten. Die Zwiebel dazugeben und kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. Die Tomaten angießen, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl darin anschwitzen. Nach und nach die Milch mit einem Schneebesen einrühren. Die Sauce aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz würzen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 28 × 18 cm; 2 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit einer Lage Kartoffelscheiben auslegen. Etwas Hackfleischsauce darauf verteilen, etwas Béchamelsauce daraufgeben und mit etwas Käse bestreuen. Die nächste Lage Kartoffeln einschichten und so weitermachen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Dabei mit Béchamelsauce enden und den übrigen Käse aufstreuen. Im heißen Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Vor dem Anschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.