

Rezept

Klassische Bolognese-Lasagne

Ein Rezept von Klassische Bolognese-Lasagne, am 01.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 200 g Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 3 Möhren | 2 Stangen Staudensellerie |
| 2 EL Olivenöl | 600 g gemischtes Hackfleisch |
| 150 ml Rotwein | 1 Zweig Rosmarin |
| 2 Lorbeerblätter | 1 Dose Tomaten (800 g) |
| Salz | Pfeffer |
| 70 g Butter | 60 g Mehl |
| 800 ml Milch | 80 g geriebener Parmesan |
| frisch geriebene Muskatnuss | Butter für die Form |
| 12 Lasagne-Nudelplatten (ohne Vorkochen) | 200 g Mozzarella |
| 3 Stängel Salbei | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1230 kcal

Zubereitung

Die Bolognese

1. Für die Bolognese die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Knoblauchzehen ebenfalls schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Möhren schälen, den Sellerie waschen und putzen, beides ebenfalls möglichst klein würfeln.
3. Öl in einem weiten, großen Topf erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln, Möhren und Sellerie darin 4 Min. andünsten.
4. Gemischtes Hackfleisch dazugeben und 3 Min. anbraten. Anschließend Rotwein dazugießen und um die Hälfte einkochen.
5. Den Zweig Rosmarin und die Lorbeerblätter abbrausen und trocken schütteln und mit den Dosen-Tomaten dazugeben.

6. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze in 10-15 Min. dicklich einkochen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
-

Die Béchamelsauce

7. Inzwischen für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zerlassen und Mehl unterrühren.
-
8. Milch nach und nach dazugießen, dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren.
-
9. Aufkochen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren in 10 Min. zu einer dicklichen Sauce einkochen.
-
10. 30 g Parmesan unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
-

Lasagne schichten & backen

11. Den Backofen auf 180° vorheizen. Rosmarin und Lorbeerblätter aus der Bolognesesauce nehmen.
-
12. Die Auflaufform mit der Butter einfetten und etwas Béchamelsauce auf den Boden der Form streichen.
-
13. Darauf schichtweise die Nudelplatten, Bolognese und Béchamel verteilen, dabei mit einer Schicht Béchamel enden.
-
14. Mozzarella in grobe Stücke zupfen.
-
15. Salbei abbrausen und trocken schütteln, Blätter abzupfen.
-
16. 50 g Parmesan über die Lasagne streuen, darauf Mozzarella und Salbei verteilen.
-
17. Die Lasagne im Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 40 Min. goldbraun fertig backen.