Rezept

# Lasagne al forno

Ein Rezept von Lasagne al forno, am 11.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Möhre |
| **50 g** | durchwachsener Speck |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **350 g** | gemischtes Hackfleisch |
| **1 EL** | getrocknete italienische Kräuter |
| | Pfeffer |
| **40 g** | Mehl |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| **1 Kugel** | Mozzarella (125 g) |
| | Fett für die Form |
| **100 g** | Knollensellerie |
| **2** | Zwiebeln |
| **2 EL** | Olivenöl |
| **500 g** | passierte Tomaten (aus dem Tetrapack) |
| | Salz |
| **40 g** | Butter |
| **1/2 l** | Milch |
| **80 g** | Parmesan (am Stück) |
| **ca. 9** | Lasagneblätter (ohne Vorkochen) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

## Zubereitung

1. Möhre und Sellerie schälen und ebenso wie den Speck in Würfel schneiden. 1 Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Speck darin bei starker Hitze anbraten. Das Hack dazugeben und unter Rühren krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie hinzufügen und ca. 5 Min. dünsten. Passierte Tomaten zugießen und alles aufkochen. Kräuter unterrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und offen ca. 15 Min. köcheln lassen. Wenn die Sauce zu dickflüssig ist, evtl. noch 3-4 EL Wasser unterrühren.

3. Ofen auf 180° vorheizen. Für die Béchamelsauce die restliche Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Das Mehl darin unter Rühren hellgelb anschwitzen. Die Milch dazugießen und dabei ständig weiterrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis sie gebunden ist. Parmesan reiben. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

4. Eine große rechteckige Auflaufform fetten. Je ¼ der Béchamel- und Hackfleischsauce auf dem Formboden verstreichen. 3 Lasagneplatten nebeneinander darauflegen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, dabei jede Schicht mit etwas Parmesan bestreuen. Mit einer Schicht Hacksauce und Béchamel abschließen. Mozzarella darauf verteilen und den restlichen Parmesan darüberstreuen. Die Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-40 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.