

## Rezept

# Lasagne al forno mit Räucherspeck

Ein Rezept von Lasagne al forno mit Räucherspeck, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 Bund</b> Suppengrün
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>300 g</b> Rinderhackfleisch
<b>1</b> große Dose geschälte Tomaten (800 g)	Salz
Pfeffer	je 1/2 TL getrockneter Thymian und Oregano
<b>5 EL</b> Butter (+ 1 TL für die Form)	<b>3 EL</b> Mehl
<b>600 ml</b> Milch	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>250 g</b> Mozzarella	<b>350 g</b> Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
<b>100 g</b> Parmesan, frisch gerieben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Den Speck ohne Schwarte sehr klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Suppengrün putzen, waschen und ebenfalls sehr klein schneiden. Den Speck in dem Öl bei mittlerer Hitze 1 Min. anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Suppengrün dazugeben. Dann das Hackfleisch unterrühren und krümelig braten. Die Tomaten mit Saft dazugeben und offen bei schwacher Hitze 45 Min. köcheln lassen, ab und zu umrühren.
2. Nach 30 Min. Kochzeit die Hackfleischsauce mit wenig Salz, Pfeffer und den getrockneten Kräutern würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform fetten.
3. Für die Béchamelsauce in einem Topf die Hälfte der Butter bei mittlerer Hitze erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Milch einrühren und zurück auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen und 2-4 Min. köcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen.
4. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit etwas Béchamelsauce ausstreichen (Step 1). Darauf lagenweise Lasagneblätter, 4-5 EL Hackfleischsauce, 4-5 EL Béchamelsauce, Mozzarella und etwas Parmesan schichten, bis alles verbraucht ist (Step 2). Die letzte Schicht soll aus Hackfleischsauce, Béchamelsauce und Käse bestehen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen (Step 3). Die Lasagne im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. überbacken.