

Rezept

Lasagne mit Hackfleisch

Ein Rezept von Lasagne mit Hackfleisch, am 18.09.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Möhre	1 Stange Staudensellerie
4 EL Olivenöl	400 g Hackfleisch
1 EL Tomatenmark	1 Dose stückige Tomaten (800 g)
Salz	Pfeffer
100 g Parmesan (am Stück)	500 ml Milch
50 g Butter	2 EL Mehl
ca. 250 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	offenfeste Form (ca. 20 x 30 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch ebenfalls hacken. Möhre schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Selleriestange, putzen, waschen und fein würfeln.
2. Einen Schmortopf bei mittlerer Hitze 3 EL Öl, dann das Hackfleisch hineingeben und in 3 - 4 Min. »krümelig braten« (siehe S. 13), Dann Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark ca. 2 Min. mitbraten. Möhrenraspel und Selleriewürfel unterrühren und ca. 1 Min. mitbraten. Tomaten unterrühren, aufkochen und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Parmesan auf der Küchenreibe fein reiben. Für die Béchamelsauce Milch und Butter in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl hinzufügen und sofort mit dem Pürierstab durchmischen, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Sauce in ca. 3 Min. unter Rühren sämig einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Hälfte des geriebenen Parmesans unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. 4 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit dem übrigen Öl (1 EL) austreichen. Lasagneblättern auslegen (siehe Info). Ein Drittel der Hackfleischsauce darauf verteilen und 2 - 3 EL Béchamelsauce darübersprenkeln. Darauf wieder Lasagneblätter, Hackfleischsauce und Béchamelsauce einschichten, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht besteht aus Nudelblättern, die sorgfältig mit Béchamelsauce bedeckt sein müssen, damit sie beim Backen nicht austrocknen. Den übrigen Parmesan darüberstreuen.
5. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Vor dem Portionieren noch ca. 10 Min. ruhen lassen, dann mit einem Messer in Stücke schneiden und mit einem Pfannenwender auf Teller heben.