Bolognese Lasagne mit Zucchini

Dieses tolle Rezept muss man einfach ausprobieren! Bolognese-Lasagne mit Zucchini und weiteren leckeren Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Für die Lasagne

1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Sellerie
2 Stk.	Knoblauch
500 g	Faschiertes
2 Dosen	Tomaten gewürfelt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 Stk.	Zucchini
10 Stk.	Lasagneblätter
100 g	Parmesan
4 EL	Öl

Für die Bechamelsauce

80 g	Butter
80 g	Mehl
1 l	Milch
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz

	1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Bolognese-Lasagne mit Zucchini** zuerst die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Sellerie und Karotten schälen und klein schneiden. Knoblauch durch die Presse drücken. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das gehackte Gemüse darin einige Minuten anrösten. Dann das Faschierte zufügen und ebenfalls von allen Seiten anrösten. Anschließend die Dosentomaten einschließlich Saft einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblätter zufügen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Temperatur rund 15 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zucchini waschen, putzen und in schmale Längsscheiben schneiden. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen und die Zucchinischeiben darin von beiden Seiten anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Nun die Bechamelsauce vorbereiten: Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Mit einem Schneebesen das Mehl einrühren. Topf vom Herd nehmen und die Milch langsam mit eingießen, dabei unentwegt schnell mit dem Schneebesen rühren. Mit Pfeffer, Muskat und Salz würzen. Topf wieder auf dem Herd platzieren und die Sauce einmal aufkochen lassen, dabei weiter rühren. Temperatur sofort wieder reduzieren, die Sauce etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen.

4. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Auflaufform mit Lasagneplatten belegen. Die Lorbeerblätter aus der Hackfleischsauce entfernen, die Hälfte der Sauce auf den Nudelplatten verteilen. Darüber einige Zucchinischeiben legen und einen Teil Bechamelsauce darüber gießen. Erneut Lasagneplatten verteilen, darüber die restliche Hackfleischsaue verteilen, dann die Zucchinischeiben und wieder einen Teil Bechamelsauce. Die letzte Schicht besteht aus Lasagneplatten und der restlichen Bechamelsauce.

5. Über die vorbereitete Lasagne geriebenen Parmesan streuen und eventuell noch einige Butterflocken verteilen. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten überbacken.

Tipp

Die Bolognese-Lasagne mit Zucchini kann man selbstverständlich mit anderen Gemüsesorten abwandeln, mit frischen Kräutern bestreuen oder die Kräuter direkt unter die Hackfleischsauce rühren.