Lasagne al forno

Schicht für Schicht ein Genuss: das Rezept für leckere Lasagne al forno.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,4 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

15 Stk.	Lasagneblätter
80 g	Parmesan
2 EL	Butter

Für die Ragoutsauce

80 g	Zwiebel
90 g	Karotten
80 g	Sellerieknollen
620 g	Faschiertes
1 Dose	Tomaten (geschälte)
100 ml	Rotwein
4 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano
2 Stk.	Lorbeerblätter
3 Stk.	Thymianzweige
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Für die Bèchamelsauce

1 l	Milch
60 g	Mehl
60 g	Butter
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Zuerst werden Gewürze und Gemüse für die **Lasagne al forno** vorbereitet: Thymianzweige fein hacken. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Karotten und Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.

2. Einen breiten Topf nehmen, Öl darin heiß werden lassen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie kurz anrösten, das Faschierte dazugeben, zerdrücken und mitbraten. Mit Wein ablöschen und gründlich umrühren, den Bodensatz mit dem Kochlöffel lösen und mit einrühren. Tomatenmark unterrühren. Die Tomaten aus der Dose nehmen, mit in den Topf geben und zerdrücken. Die Flüssigkeit aufheben.

3. Knoblauch, Lorbeerblätter, Oregano, gehackten Thymian, Pfeffer und Salz einrühren. Bei niedriger Temperatur etwa 60 Minuten leicht köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und Tomatensaft nachgießen. Backofen auf 220 bis 240 Grad vorheizen.

4. Die Butter für die Béchamelsauce in einem Topf schmelzen lassen, Mehl schnell einrühren und hell anschwitzen. Langsam die Milch zufügen, dabei stetig rühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und kurz köcheln lassen, dabei rühren, vom Herd ziehen.

5. Eine Auflaufform gut mit Butter ausfetten. Die Zutaten schichtweise in die Form geben: Ragoutsauce, Béchamelsauce, Lasagneblätter immer abwechselnd, bis alles verarbeitet ist. Mit Ragout- und Béchamelsauce abschließen. Frischen Parmesan darüber reiben. Um die 20 bis 25 Minuten lang backen lassen. Anschließend abschalten und die Lasagne noch kurz ruhen lassen.

Tipp

Die Lasagne al forno vor dem Servieren mit Kirschtomaten und gehackten Kräutern garnieren.