Lasagne-Bolognese

Immer wieder ein Genuss: die klassische Lasagne Bolognese mit feiner Bechamelsauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Für die Bolognese

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Knoblauch
250 g	Rinderfaschiertes
Nach Belieben	Basilikum
Nach Belieben	Oregano
Nach Belieben	Thymian
1 Schuss	Öl
3 EL	Ketchup
1 Dose	Tomaten
4 EL	Tomatenmark
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Bechamelsauce

2 EL	Butter
2 EL	Mehl
0.25 l	Milch
1 Prise	Pfeffer

1 Prise	Muskat

Außerdem

	Öl (für die Form)
200 g	Gauda
12 Blätter	Lasagneblätter

Zubereitung

1. Zuerst wird die Bolognesesauce für die **Lasagne Bolognese** zubereitet: Zwiebel und Karotte schälen und klein hacken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Basilikum, Oregano und Thymian waschen und fein hacken (oder getrocknete Kräuter verwenden).

2. Das Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und das Rinderfaschierte darin scharf anbraten. Knoblauch, Karotten- und Zwiebelwürfel sowie Ketchup, Tomatenmark und Dosentomaten dazugeben und kurz mit anbraten. Die Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren, die vorbereiteten Kräuter unterrühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Deckel aufsetzen und 10 Minuten sanft köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die Bechamelsauce zubereiten: Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur zerlassen, das Mehl zugeben und mit dem Schneebesen schnell einrühren. Ständig weiterrühren, dabei langsam die Milch zugießen. Die Sauce langsam zum Kochen bringen und dabei stetig rühren. Temperatur ausschalten, noch etwas weiter rühren. Zum Schluss mit Pfeffer und Muskat würzen. Topf vom Herd nehmen.

4. Das Backrohr auf 180 Grad mit Heißluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl einpinseln oder mit Backpapier auslegen. Den Boden mit einer dünnen Schicht Bolognesesauce bestreichen, darüber eine Lage Lasagneblätter ausbreiten, dann wieder Bolognesesauce. So fortfahren, bis beide Zutaten verbraucht sind, mit einer Schicht Bolognesesauce abschließen. Die Bechamelsauce kommt als letzte Schicht auf die Lasagne. Den Gouda frisch reiben und die Lasagne damit bestreuen. Auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten goldgelb überbacken.

Tipp

Zur Lasagne Bolognese passt ein italienischer oder grüner Salat. Zum Anrichten kann man noch frisches Basilikum mit auf die Teller geben.