Lasagne Bolognese

Das Rezept der Lasagne Bolognese mit Bechamelsauce ist ein beliebter Auflauf Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

250 g	Lasagneblätter
50 g	Butterflocken
5 EL	Parmesan gerieben

Fleischsauce

3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel (groß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	Faschiertes
2 Dosen	Tomaten (geschält)
250 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Oregano (getrocknet)
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Bechamelsauce

250 ml	Milch
75 g	Butter
75 g	Mehl
	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

Zubereitung

1. Um die **Lasagne Bolognese** zuzubereiten zuerst die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen die Zwiebel glasig dünsten. Das Faschierte und Knoblauch hinzugeben und einige Minuten rösten. Die Tomaten aus der Dose, Tomatenmark und Gemüsebrühe dazu geben und mit Salz, Pfeffer und getrockneten Oregano abschmecken. Auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit die Bechamelsauce zubereiten, dafür die Butter zerlassen, Mehl beigeben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen lassen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Den Boden einer Auflaufform mit einer Schicht Bechamelsauce bedecken. Eine Schicht ungekochte Lasagne Blätter in die Form legen und die Teigblätter mit einer Schicht Fleischsauce und Bechamelsauce bedecken. Den Vorgang wiederholen und die letzte Schicht großzügig mit Bechamelsauce bedecken und den geriebenen Parmesan und Butterflocken darüber verteilen.

4. Die Lasagne im Backofen etwa 40-45 backen.

Tipp

Die Lasagne Bolognese schmeckt noch köstlicher, wenn man sie vor dem Backen noch etwa zwei Stunden in der Form ziehen lässt.